

Département d'histoire
Faculté des lettres et sciences humaines
Université de Sherbrooke

*Le statut socio-économique des artisans alimentaires de la ville de
Québec en Nouvelle-France au XVIII^e siècle*

Par
Emmanuel Nadeau
Mémoire présenté pour obtenir
la Maîtrise *ès arts* (Histoire)

Université de Sherbrooke
Mars 2021

RÉSUMÉ

Alors que les populations rurales de la Nouvelle-France s'occupent de la préparation de leurs propres aliments, les habitants de Québec sous l'Ancien Régime se fient beaucoup aux artisans alimentaires pour leur production de pain et de viande ainsi que parfois de repas et de pâtisseries. En raison de leur importance vitale, ces artisans sont lourdement réglementés par l'État afin de s'assurer qu'ils remplissent constamment leurs fonctions de façon satisfaisante et en respect des normes sanitaires. Cependant, malgré cette importance, ces artisans de la capitale coloniale, soient les bouchers, les boulangers, les cuisiniers, les traiteurs et les pâtisseries, n'ont jamais fait l'objet d'une étude. La présente recherche permet d'approfondir notre connaissance de ce groupe à travers l'analyse des 41 artisans alimentaires présents dans les recensements de la ville de Québec de 1716 et 1744.

Ce sont les bouchers qui réussissent à accroître la taille de leur entreprise ainsi qu'à accumuler des assises foncières alors que les boulangers ont tendance à offrir de plus grands douaires. Les artisans alimentaires sont un peu plus alphabétisés que la population générale et certains artisans sont parrains des enfants de plusieurs individus. Quelques artisans, notamment les bouchers, connaissent une forte mobilité sociale vers le haut. Finalement, nous déterminons que les boulangers réussissent très bien leur reproduction familiale, notamment en analysant les mariages et les carrières de leurs enfants. En somme, ce mémoire contribue à la connaissance de la société de la Nouvelle-France et de la ville de Québec à un moment tournant de son histoire par l'étude d'un groupe socio-professionnel jusqu'ici négligé.

REMERCIEMENTS

Je tiens tout d'abord à remercier mon directeur de maîtrise, Benoît Grenier, pour son excellent appui tout au long de ce processus. Il m'aurait été impossible de produire un mémoire de cette qualité sans son expertise, sa patience et sa rigueur. Son accessibilité et la rapidité avec laquelle il corrige les travaux de ses étudiants sont également hors pair et méritent d'être soulignés. Un grand merci à Léon Robichaud et Arnaud Bessière d'avoir accepté d'être évaluateurs. Je tiens également à remercier le Département d'histoire de l'Université de Sherbrooke ainsi que le Centre interuniversitaire d'études québécoises pour les bourses qu'ils m'ont attribuées.

Je veux remercier ma famille, tout particulièrement mon épouse Samantha qui a été patiente avec moi tout au long de ce processus. J'aimerais également souligner ma sœur et mon père qui ont accepté de réviser ce mémoire. Finalement, je tiens à remercier tous les amis que j'ai faits pendant mon année à Sherbrooke. Je suis arrivé à Sherbrooke en n'y connaissant personne et j'ai reçu un accueil formidable. Vous avez contribué à rendre mon expérience universitaire extraordinaire et je me souviendrai de ce temps en votre compagnie très chaudement.

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ	ii
REMERCIEMENTS	iii
TABLE DES MATIÈRES	iv
LISTE DES TABLEAUX	vi
INTRODUCTION	1
Problématique	3
Historiographie	5
1) L'alimentation en Nouvelle-France	5
2) La vie économique et l'artisanat en Nouvelle-France	11
Hypothèse	18
Concepts clés	19
Sources et méthodologie	21
Plan	26
CHAPITRE I — LES ARTISANS ALIMENTAIRES EN NOUVELLE-FRANCE	27
1 Les spécificités du métier	28
1.1 Les différents métiers de l'artisanat alimentaire	28
1.2 Des métiers faciles d'accès?	34
2. Famille et travail	37
2.1 La centralité de la famille dans le travail	38
2.2 Des métiers genrés?	40
2.3 Les alliances matrimoniales et les enfants	42
CHAPITRE II — LA RÉUSSITE ÉCONOMIQUE ET LA NOTABILITÉ DES ARTISANS ALIMENTAIRES	53
1. La réussite économique des artisans alimentaires	54
1.1 Les douaires et les préciputs	55
1.2 Des entreprises d'ampleur variable	59
1.3 Locataires ou propriétaires?	66
2. Les artisans alimentaires : un groupe de notables?	73
2.1 Les parrainages : un indicateur important	74
2.2 L'alphabétisation	82
2.3 La capacité d'ascension sociale	87
2.4 La Conquête : frein ou catalyseur économique?	91
CHAPITRE III — UNE REPRODUCTION FAMILIALE RÉUSSIE?	100

1. Les alliances matrimoniales des enfants des artisans alimentaires	101
1.1. Les métiers de leur conjoint ou de la famille de leur conjointe	102
1.2. Les douaires et préciputs	108
2. La carrière des enfants d’artisans alimentaires	114
2.1. Une transmission de la carrière d’artisan alimentaire	114
2.2 Des cas marquants	118
CONCLUSION	125
ANNEXE A : LISTE DES ARTISANS ALIMENTAIRES DES RECENSEMENTS DE 1716 ET 1744 SELON LEUR MÉTIER	131
ANNEXE B : EXTRAIT DU RECENSEMENT DE 1744	133
ANNEXE C : EXEMPLE DE FICHE DE FAMILLE	134
BIBLIOGRAPHIE	135

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 0.1 : Les artisans alimentaires dans les recensements de Québec en Nouvelle-France.....	22
Tableau 1.1 : Le métier de la famille des conjoints des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France.....	44
Tableau 1.2 : Nombre moyen d'enfants et mortalité infantile chez les familles d'artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France	47
Tableau 2.1 : La moyenne des douaires préfix et des préciputs des artisans de Québec en Nouvelle-France.....	57
Tableau 2.2 : Les artisans alimentaires qui deviennent locataires à Québec en Nouvelle-France.....	67
Tableau 2.3 : Acquisitions immobilières des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France.....	70
Tableau 2.4 : Nombre de filleuls que les artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France ont au cours de leur vie.....	76
Tableau 2.5 : Métier des parrains des enfants des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France.....	79
Tableau 2.6 : L'alphabétisation des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France.....	84
Tableau 3.1 : Les métiers des conjoints des enfants des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France.....	102
Tableau 3.2 : Les douaires et les préciputs des enfants des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France.....	110
Tableau 3.3 : Le métier des enfants des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France.....	115

INTRODUCTION

Dans la Nouvelle-France du XVIII^e siècle, les paysans en milieu rural produisaient et apprêtaient eux-mêmes la majorité des aliments qu'ils consommaient. Que ce soit leur pain ou leur viande, presque tout se préparait à la maison, ce qui représentait une forme d'autarcie. Cependant, en ville, les spécialisations existaient à un certain degré : une petite gamme d'artisans s'occupait d'une production alimentaire.

Les métiers de l'alimentation ont tenu une place primordiale au sein de la société urbaine de Nouvelle-France dès ses débuts. Effectivement, il y avait déjà neuf bouchers et huit boulangers à Québec en 1666, alors que la population de la ville ne comptait que 550 habitants¹. En ville, les habitants ont rapidement reconnu l'avantage d'avoir accès à un produit alimentaire frais au moment où ils le désiraient. En fait, les artisans alimentaires, surtout les boulangers, tenaient un rôle si important dans la société que, tout au long du régime français, ils ont été fortement réglementés par l'État. Les produits qu'ils tenaient, leurs prix et leurs lieux de ventes étaient tous rigoureusement tenus sous le contrôle de ce dernier². Cependant, il est important de noter que ce phénomène ne constitue pas une originalité coloniale, puisque les réglementations pesaient lourdement en France également³, tout comme dans plusieurs pays occidentaux à la même époque.

¹ Bernard Audet, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*, Québec, éditions GID, 2001, p.174.

² Corinne Beutler, « Le rôle du blé à Montréal sous le régime seigneurial », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 36, n°2 (septembre 1982), p. 245.

³ Michel Roy, « Les marchés alimentaires parisiens et l'espace urbain du XVII^e au XIX^e siècle », *Histoire, économie & société*, vol. 17, n°4, (1998) p. 700.

En France, les métiers étaient également réglementés par des corporations nombreuses et puissantes⁴. Elles imposaient des standards ainsi que des barrières financières, compliquant la vie d'individus qui souhaitaient apprendre un métier que ses parents ne pratiquaient pas. Cependant, en Nouvelle-France, l'État interdit la formation de ces corporations dans un effort visant à encourager les gens à se lancer dans les métiers artisanaux⁵. On craignait que leur présence ne nuise à la formation de nouveaux artisans en Nouvelle-France. L'initiative de l'État semble avoir fonctionné; on peut observer que le nombre d'artisans alimentaires croît effectivement avec la population de la ville, ce qui est visible dans les recensements de 1716 et de 1744⁶. En effet, au cours de cette période, il y a une augmentation de presque 30 artisans alimentaires à Québec⁷.

À l'époque préindustrielle, le travail et la famille sont intrinsèquement liés⁸. Ainsi, les épouses et les enfants contribuent souvent à l'emploi, notamment chez les boulangers. Il n'est donc guère étonnant que plusieurs enfants adoptent le même métier que celui de leurs parents⁹. Dans le cadre de ce mémoire, nous explorerons les mécanismes de reproduction familiale à l'intérieur des familles d'artisans alimentaires¹⁰.

⁴ Jocelyne Perrier. « Les techniques et le commerce de la tannerie à Montréal au XVIII^e siècle », *Scientia Canadensis*, vol. 24 (2000), p. 53.

⁵ *Ibid.*, p.53.

⁶ Danielle Gauvreau, *Québec: Une ville et sa population au temps de la Nouvelle-France*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 1991, p. 42.

⁷ Hubert Charbonneau et Jacques Légaré (dir.), *Répertoire des baptêmes, mariages et sépultures du Québec ancien*, Montréal, Université de Montréal, 1980, vol. 18, p. 757-800.

⁸ Sabine Juratic et Nicole Pellegrin, « Femmes, villes et travail en France dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle », *Histoire, économie et société*, vol. 13, n°3 (1994), p. 485-486.

⁹ Marise Thivierge, « Les artisans du cuir à Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 34, n°3 (décembre 1980), p. 344.

¹⁰ Gérard Bouchard, « La reproduction familiale en terroirs neufs », *Annales*, vol. 48, n°2 (1993), p. 422.

Des études ont déjà été réalisées sur la production et la consommation de nourriture en Nouvelle-France¹¹. On a même déjà abordé la production et la consommation d'alcool de l'époque¹². Cependant, aucune de ces études ne se penche sur l'exploration en profondeur des conditions socio-économiques de ces artisans. La présente étude tentera de combler cette lacune.

Nous nous inscrivons également dans l'historiographie de l'histoire de la famille, puisque celle-ci se trouve au centre de la sociabilité et de l'emploi d'un artisan de cette époque. Beaucoup d'encre a déjà coulé sur ce sujet, notamment pour la Nouvelle-France¹³. Nous emprunterons beaucoup de concepts à cette historiographie, elle-même grandement redevable à la sociologie et à l'anthropologie¹⁴.

Problématique

La présente étude se donne pour objectif de déterminer le statut socio-économique des artisans alimentaires dans la Nouvelle-France du XVIII^e siècle, plus précisément dans la capitale coloniale qu'est la ville de Québec. L'expression « artisan alimentaire » peut inclure plusieurs métiers mais, dans le cadre de cette étude, réfère aux bouchers, aux boulangers, aux pâtisseries, aux cuisiniers et aux traiteurs puisque ces métiers étaient pratiqués à Québec à l'époque étudiée. Pour remplir notre objectif, il est question de

¹¹ Parmi ceux-ci se démarquent : Yvon Desloges, *À table en Nouvelle-France*, Québec, Septentrion, 2009, 232 p. et Audet, *Se nourrir au quotidien*.

¹² Catherine Ferland, *Bacchus en Canada : Boissons, buveurs et ivresses en Nouvelle-France*, Québec, Septentrion, 2010, 413 p.

¹³ Parmi plusieurs auteurs, on peut penser à : Gérard Bouchard, « La reproduction familiale »; Jacques Mathieu, Pauline Therrien-Fortier et Rénald Lessard, « Mobilité et sédentarité : stratégies familiales en Nouvelle-France », *Recherches sociographiques*, vol. 28, n°2-3 (1987), p. 211-227.; Geneviève Postolec. « Alliances matrimoniales et patrimoine foncier en Nouvelle-France : Neufville de 1669 à 1782 », *Mélanges de l'École française de Rome*, vol. 110, n° 1 (1998), p. 409-412.

¹⁴ André Burguière, *et al.*, *Histoire de la famille*, vol. 2, Paris, Armand Collin, 1986, p. 7.

dessiner un portrait général de ces artisans, de déterminer leur réussite économique, d'analyser leur statut socio-économique ainsi que le succès de leur reproduction familiale.

Ces caractéristiques, un peu vastes, sont abordées à l'aide d'indicateurs particuliers. Pour l'aspect économique, il faut analyser le niveau de vie des artisans et explorer la taille de leur entreprise ainsi que leurs assises foncières. Pour ce qui est du statut socio-économique, des concepts plus abstraits seront nécessaires. En effet, cette section de notre étude sera axée sur le concept de notabilité; il renvoie à l'appartenance à une élite restreinte obtenant son statut, à cette époque, grâce à une influence qui provient de la seigneurie, de la paroisse, de la milice, de la famille, du voisinage et, au fil du temps, des bourgs et des villages¹⁵. Les artisans alimentaires se trouvent sans doute dans un espace mitoyen sur le plan de la notabilité; notre tâche consistera à déterminer l'ampleur de celle-ci. Pour ce faire, nous devons examiner leurs pratiques de sociabilité et les réseaux dans lesquels ils s'insèrent, l'importance qu'on semble leur attribuer ainsi que leur capacité de s'élever dans la société. Pour conclure, il sera question de déterminer la réussite de la reproduction sociale des artisans alimentaires.

Plus concrètement, voici les questions qui seront abordées : mettent-ils sur pied un grand commerce? Achètent-ils des propriétés immobilières? Qui sont les parrains de leurs enfants, et les artisans deviennent-ils souvent parrains? Il faudra également garder l'œil ouvert pour cerner leur alphabétisation : notamment, savent-ils signer leur nom? Leur parcours révèle-t-il une ascension sociale? Si oui, est-ce une signature confiante ou

¹⁵ Benoît Grenier, « Seigneurs résidants et notabilité dans la Vallée du Saint-Laurent », *Annales de Bretagne et des pays de l'ouest*, vol. 110, n°2 (2003), p. 60.

incertaine? Comment la reproduction familiale se réussit-elle? En d'autres mots, quels emplois leurs enfants occupent-ils, qui marient-ils?

Historiographie

1) L'alimentation en Nouvelle-France

La majorité des auteurs qui se sont intéressés à la question de l'alimentation en Nouvelle-France ont effectué des travaux très descriptifs, puisqu'ils se limitent à dépeindre un portrait des habitudes alimentaires sans émettre de thèse. Cependant, l'historiographie de l'alimentation en Nouvelle-France est tout de même riche en information, que ce soit au sujet des aliments et des plats consommés ou de la production et du marché alimentaire. On remarquera la place prédominante de la farine dans cette historiographie, ce qui est tout à fait normal puisqu'elle se trouve au cœur de l'alimentation de l'époque¹⁶.

1.1) La consommation alimentaire en Nouvelle-France

Jusqu'aux années 1980, certains auteurs ont abordé la consommation alimentaire en Nouvelle-France, mais souvent dans le cadre d'une étude plus vaste ou dans une optique très spécialisée¹⁷. François Rousseau a contribué à combler ce vide historiographique avec le premier ouvrage compréhensif sur le sujet. Il aborde l'alimentation des malades de l'Hôtel-Dieu à Québec de 1664 à 1763 à l'aide d'une approche psychosociale, économique et une prise en compte des valeurs nutritives. Pour ce faire, il examine les aliments

¹⁶ Beutler, « Le rôle du blé », p. 241.

¹⁷ Parmi d'autres, on peut penser à : Hélène Deslauriers et Christian Rioux, *Conditions de vie dans la Dauphine de 1760 à 1800*, Québec, Parcs Canada, 1982, Rapport sur microfiche no 49. et James F. Pendergast, *The Origin of Maple Sugar*, Ottawa, National Museums of Canada/National Museum of Natural Sciences, 1982, 80 p.

consommés à cet hôpital pour tenter de comprendre les préoccupations de l'établissement en matière d'alimentation ainsi que pour poser un regard sur l'alimentation dans la colonie. Cependant, il présente une tendance à exagérer le lien entre l'alimentation traditionnelle québécoise et l'alimentation française¹⁸. Il faut donc se méfier légèrement de certaines de ses conclusions.

Après un oubli de cet objet d'étude pendant deux décennies, c'est Bernard Audet qui le remet à jour. Se concentrant sur des individus de la Nouvelle-France plutôt que sur les institutions, il examine la préparation et la préservation d'aliments, les manières de table ainsi que l'achat et la vente d'aliments¹⁹. Selon ses propres mots, c'est une recherche qui a pour but de mettre en valeur des sources primaires plutôt que d'avancer une hypothèse²⁰. Le livre, bien que très riche en information, reste donc descriptif. Cependant, quelques idées centrales s'en dégagent, notamment que les repas étaient un des principaux lieux de sociabilité et que les habitants avaient accès à une variété d'aliments, même s'ils n'avaient pas de grande diversité de méthodes pour les préparer.

Quelques années plus tard, Martin Fournier publie *Jardins et potagers en Nouvelle-France*. Comme le titre le suggère, il se penche sur les jardins et les potagers, recourant au témoignage du botaniste suédois Pehr Kalm, pour reconstituer l'alimentation de l'époque. Cependant, Fournier accomplit ce que ses deux prédécesseurs ne font pas; il avance une thèse, plus précisément l'idée selon laquelle les habitants de la Nouvelle-France mangent mieux que leurs contemporains de France, que ce soit sur le plan de la variété, de la qualité

¹⁸ Rousseau affirme que l'alimentation traditionnelle québécoise provient majoritairement de la France, ce qui n'est pas le cas. Notamment, il associe la tourtière et le cipâte à la France. Voir : Rousseau, *L'œuvre de chère en Nouvelle-France*, p. 390.

¹⁹ Audet, *Se nourrir au quotidien*, 367 p.

²⁰ *Ibid.*, p. 5.

et de la quantité de nourriture²¹. Cette thèse est corroborée par Yvon Desloges²², qui en profite également pour proposer une périodisation de l'alimentation du Québec. Il démontre l'importance de l'influence autochtone pendant les 75 premières années de la colonie, comment elle aurait ensuite été complètement abandonnée à la faveur de l'alimentation française qui aurait à son tour été remplacée par l'alimentation anglaise une génération après la Conquête²³. Dans un article postérieur, il avance même que le Québec n'aurait pas d'identité alimentaire puisqu'il y a plutôt une suite de modèles alimentaires se remplaçant tour à tour²⁴.

Hardy remet à jour les jardins et les potagers en 2016 en offrant un regard nouveau sur ces thèmes. Il examine l'évolution des jardins sur la longue durée ainsi que leur importance dans l'alimentation, offre un regard sur les jardins urbains, ouvre la porte sur les jardiniers professionnels ainsi que sur les techniques et les équipements utilisés et aborde les propriétaires des jardins²⁵. Il revient également sur les végétaux les plus communs des jardins, sujet pourtant déjà bien analysé par plusieurs autres auteurs²⁶.

Jusqu'en 2010, aucun ouvrage ne s'était penché en profondeur sur l'historiographie de l'alcool en Nouvelle-France. Catherine Ferland pallie à cette lacune en abordant le sujet à l'aide de trois angles d'approche : une analyse de la production et de la variété de boissons

²¹ Martin Fournier, *Jardins et potagers en Nouvelle-France. Joie de vivre et patrimoine culinaire*, Québec, Septentrion, 2004, p. 223.

²² Desloges, *À table*, p. 143.

²³ *Ibid.*, p. 44.

²⁴ Yvon Desloges, « Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : de Cartier à Expo 67 », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*, vol. 3, n°1 (2011), paragraphe 2.

²⁵ Jean-Pierre Hardy, *Jardins et jardiniers laurentiens 1660-1800. Creuse le temps, creuse la terre*, Québec, Septentrion, 2016, 298 p.

²⁶ Entre autres, voir : Sylvie Dépatie, « Jardins et vergers à Montréal au XVIII^e siècle », dans Sylvie Dépatie et al., dir., *Vingt ans après Habitants et marchands: lectures de l'histoire des XVII^e et XVIII^e siècles canadiens*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 1998, p. 226-253.

accessibles, une analyse de la façon dont elles étaient consommées et un retour sur la consommation chez les autochtones. Elle découvre que les goûts français se perpétuent en Nouvelle-France²⁷, qu'une production locale existe, mais qu'on favorise les boissons importées et que les cabarets ont une place importante dans la société de la Nouvelle-France. Son travail va notamment inspirer celui de Mathieu Perron qui se concentre sur les tavernes durant les années suivant la Conquête. Ce dernier explore comment les changements étatiques, administratifs, politiques et culturels de cette période affectent les tavernes tout en soulignant les continuités et ruptures de fréquentation d'établissement servant de l'alcool²⁸. Il souligne notamment l'importance sociale des tavernes et des auberges²⁹.

1.2) Le marché alimentaire en Nouvelle-France

Alors que la consommation alimentaire en Nouvelle-France est un objet d'étude assez récent, l'intérêt pour le marché alimentaire, ses acteurs et les réglementations qui l'entourent existe depuis bien plus longtemps. Jean-Éric Labignette analysait déjà en 1964 l'évolution de la production alimentaire sous le régime français, notamment celle du blé. Il avance que l'expansion rapide de la production de cette céréale n'était freinée que par un manque de main-d'œuvre³⁰. La Nouvelle-France aurait, selon lui, atteint l'autonomie alimentaire dès 1684³¹. Corinne Beutler, qui s'est concentrée sur le blé de la région de

²⁷ Ferland, *Bacchus en Canada*, p. 303.

²⁸ Mathieu Perron, « Le « Parlement du peuple » : enjeux politiques et sociaux des tavernes, auberges et *coffeehouses* du district de Québec (1759-1775) », Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Sherbrooke, 2014, p. 2.

²⁹ *Ibid.*, p. 195

³⁰ Jean-Éric Labignette, « La farine dans la Nouvelle-France », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 17, n°4 (mars 1964), p. 503.

³¹ *Ibid.*, p. 494.

Montréal, démontre quant à elle comment la Nouvelle-France, après avoir atteint cette autonomie, exporte alors aux autres colonies puis à l'international³². Cette exportation, souvent vers les Antilles, aurait principalement été faite à partir de Montréal, Québec et Louisbourg, cette dernière ville ayant l'avantage d'être accessible toute l'année³³. En ce qui concerne les deux autres villes, Montréal possédait un marché de blé beaucoup moins organisé que Québec même si ses terres étaient plus propices à son agriculture, ce qui est attribuable au fait que Québec était la capitale et principale ville coloniale. Malgré les variations entre les villes, il y avait une constante partout dans la colonie, soit que le système d'approvisionnement était moins contraignant qu'en France³⁴.

Louise Dechêne s'attaquera également à la question du blé en Nouvelle-France, mais plutôt comme une porte d'entrée pour explorer la réglementation de l'État dans la vie quotidienne. Elle démontre que le fonctionnement du marché du blé en Nouvelle-France se calquait sur le modèle français en ce qui concerne la production, le transport, la vente, l'entreposage et l'intervention étatique. Les deux systèmes, colonial et métropolitain, sont très centralisés et étroitement réglementés³⁵. Cependant, elle précise que le système d'approvisionnement français s'avère plus contraignant que celui de sa colonie³⁶. La démultiplication de réglementations de la part de la police partout dans l'Ancien Régime ne provient pas d'un souci pour le bien-être du consommateur, mais plutôt par crainte

³² Beutler, « Le rôle du blé », p. 242-243.

³³ Jacques Mathieu, *Le commerce entre la Nouvelle-France et les Antilles au XVIII^e siècle*, Montréal, Éditions Fides, 1981, 276 p.

³⁴ Beutler, « Le rôle du blé », p. 262.

³⁵ Louise Dechêne, *Le partage des subsistances au Canada sous le Régime français*, Montréal, Boréal, 1992, p. 189.

³⁶ *Ibid.*, p. 53.

d'émeutes de subsistances³⁷. Aussi, ces réglementations, dont la portée est générale, pouvaient être sollicitées par un individu notable qui avait remarqué un comportement qu'il jugeait comme nuisible. John A. Dickinson le démontre et précise qu'on poursuivait régulièrement les bouchers et les boulangers si la qualité de leurs produits était défectueuse, si leurs prix étaient trop élevés ou si leurs quantités étaient insuffisantes³⁸.

Donald Fyson se distingue des auteurs précédents en ce qu'il tente de déterminer quelle variable influence le plus l'alimentation des habitants. Pour ce faire, il compare l'alimentation d'une variété d'individus provenant de tous les groupes sociaux de Montréal. Fyson postule que la classe sociale était la variable la plus déterminante, plus que l'ethnicité et les préférences personnelles, et ce, par une grande marge³⁹. Catherine Ferland corrobore cette affirmation et ajoute que chez l'élite, le manger et le boire s'éloignent de leur fonction originale de consommation pour adopter un sens cérémonial qui souligne leur raffinement⁴⁰. De plus, Fyson démontre comment la majorité des individus ne consommaient pas une grande diversité d'aliments même si les marchés en regorgeaient⁴¹. Ceci laisse penser que les artisans dans notre corpus ne travaillaient pas nécessairement pour tous les groupes sociaux.

On peut observer qu'alors que l'historiographie de la consommation alimentaire en Nouvelle-France a commencé à se constituer dans les années 1980 et qu'elle s'est

³⁷ John A. Dickinson, « Réflexions sur la police en Nouvelle-France », *McGill Law Journal*, vol. 32, 1987, p. 521.

³⁸ *Ibid.*, p. 518.

³⁹ Donald Fyson, « Du pain au madère : L'alimentation à Montréal au début du XIX^e siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 46, n°1 (été 1992), p. 89.

⁴⁰ Catherine Ferland, « Le nectar et l'ambrosie : La consommation des boissons alcooliques chez l'élite de la Nouvelle-France au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire d'Amérique française*, Vol. 58, n° 4 (printemps 2005), p. 504.

⁴¹ Fyson, « Du pain au madère », p. 89.

réellement développée dans les années 2000, l'historiographie des marchés alimentaires en Nouvelle-France a été délaissée depuis les années 1990. Mon étude y contribuera légèrement en analysant des acteurs-clés de ce marché.

2) La vie économique et l'artisanat en Nouvelle-France

2.1) La vie économique dans l'espace urbain de la Nouvelle-France

L'historiographie de la vie économique en Nouvelle-France est riche, mais se centre majoritairement sur le monde rural et sur la traite des fourrures. Comme ces thèmes ne s'appliquent pas à la présente recherche, cette sous-section portera sur l'économie urbaine, dont l'historiographie est plus parcellaire.

En 1960, Jean Hamelin ouvre la porte à de nouvelles pistes de recherches. Entre autres, dans son ouvrage *Économie et société en Nouvelle-France*, qui survole la monnaie, les capitaux, les revenus et les gens de métier, il est le premier à aborder la qualité professionnelle des immigrants⁴². Bien que l'ouvrage soit assez descriptif, il produit quelques conclusions intéressantes. Par exemple, il avance que les commerçants et les marchands de la colonie étaient généralement pauvres⁴³, et insiste sur le fait qu'une grande part des profits coloniaux allait vers la métropole. Ce livre se révélera un pionnier dans le domaine, bien qu'il contienne plusieurs idées aujourd'hui révolues. En effet, Cameron Nish contestera la vision d'Hamelin en décrivant une classe dominante, titrée ou non, qui remplit

⁴² Jean Hamelin, *Économie et société en Nouvelle-France*, Deuxième partie : *Les gens de métiers*, Paris, École Pratique des Hautes Études de Paris, 1960, p. 75.

⁴³ *Ibid.*, p. 127.

la fonction de bourgeois⁴⁴. Cette classe détenait la mainmise sur l'administration civile et militaire, la fourniture de services et de marchandises et le commerce extérieur.

C'est toutefois le travail de Louise Dechêne, auteure d'*Habitants et marchands de Montréal au XVII^e siècle*, qui se distingue par son ampleur, sa profondeur et son découpage structurel⁴⁵. Dechêne traite de manière presque exhaustive de toutes les facettes de la ville, passant par la population, l'agriculture, la société et le commerce, la section d'intérêt pour le présent projet. Elle tenta d'y reconstituer la nature et l'évolution de l'aspect commercial de Montréal. La déconstruction de la théorie des « staples » de W.A Mackintosh et Harold Innis, qui avait fait école depuis 1923, marque cette section du livre. Cette théorie centrale à l'explication du développement économique du Canada postule que ce pays s'était enrichi en exploitant différentes ressources primaires successivement⁴⁶. *Habitants et marchand de Montréal* fera à son tour véritablement école. En effet, l'ouvrage offre toujours des pistes de recherche pertinentes près de cinquante ans après sa publication⁴⁷. On publiera d'ailleurs le collectif *Vingt après Habitant et marchands de Montréal*, issu d'un colloque tenu à l'occasion du vingtième anniversaire de sa publication. Cet ouvrage constitue un mélange d'articles évaluant la contribution de Louise Dechêne ainsi que contribuant eux-mêmes à des champs lancés par cette dernière. Parmi les auteurs, Catherine Desbarats traite de l'économie en Nouvelle-France, plus particulièrement du rapport entre l'État et les secteurs économiques privés. Elle affirme que l'État aurait eu une influence

⁴⁴ Cameron Nish, *Les Bourgeois-gentilshommes de la Nouvelle-France, 1729-1748*, Montréal, Fides, 1968, p. 184.

⁴⁵ Catherine Desbarats, « Les deniers du Roi dans l'économie canadienne du XVIII^e siècle », dans Dépatie *et al*, *Vingt ans après Habitants et marchands*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 1994, p. 4.

⁴⁶ Louise Dechêne, *Habitants et marchands de Montréal*, Paris, Librairie Plon, 1974, p. 229.

⁴⁷ Catherine Desbarats, « Les deniers du Roi », p. 3.

nuisible sur l'économie en Nouvelle-France et qu'il n'en était certainement pas le moteur économique principal au XVIII^e siècle.

Un autre article pertinent à la présente historiographie s'inspire de l'appel de Dechêne⁴⁸. En effet, Yvon Desloges et Marc Lafrance ont travaillé sur la condition sociale dans laquelle les habitants évoluent. Ils avancent que l'instabilité économique aurait été une des causes de la grande mobilité géographique en Nouvelle-France, qu'elle aurait alors accentué la concurrence serrée entre habitants qui, à son tour, aurait causé un taux élevé de pauvreté. Cet article donne également un embryon de réponse à notre problématique puisqu'il propose que les métiers de la bouche se révèlent plus honorables que la majorité des autres formes d'artisanat⁴⁹.

2.2) L'artisanat en Nouvelle-France

Malgré une abondance d'études traitant du travail en Nouvelle-France, peu abordent l'artisanat dans son ensemble. Peter Moogk est un précurseur lorsqu'il s'attaque à ce sujet en 1971. Il cible son analyse sur les contrats d'apprentissage pour tenter de comprendre ces métiers en observant les individus qui y accèdent ainsi que le processus qu'ils traversent. Il conclut que les conditions sont avantageuses au Canada puisque les apprentis se font souvent payer, qu'ils ont plusieurs clauses les protégeant dans leur contrat et qu'ils peuvent devenir artisans plus rapidement qu'en France⁵⁰. Ces conditions

⁴⁸ Yvon Desloges et Marc Lafrance, « Dynamique de croissance et société urbaine : Québec au XVIII^e siècle », *Histoire sociale*, Vol. 21, n°42 (1988), p. 251.

⁴⁹ *Ibid.*, p. 265.

⁵⁰ Peter Moogk, « Apprenticeship Indentures: A Key to Artisan Life in New France », *Historical Papers of the Canadian Historical Society*, (1971), p. 77.

s'expliqueraient partiellement par l'absence de corporations, à l'inverse de la France. Il souligne également le manque de main-d'œuvre tout au long du régime français⁵¹.

Jean-Pierre Hardy et David-Thierry Ruddel confirmeront quelques années plus tard que l'apprentissage français ne s'est pas transposé tel quel en Nouvelle-France, mais qu'il a évolué en traversant l'Atlantique⁵². Leur étude, qui traite essentiellement du même objet que celle de Moogk, arrive aux mêmes conclusions. Ils y ajoutent un portrait de l'évolution de l'artisan au cours du régime français, et même jusqu'au XIX^e siècle. Les auteurs découpent cette période en trois phases. La première ne comporterait que quelques artisans essentiels qui opèrent de façon désorganisée, puis arrivent de nouveaux métiers au début du XVIII^e siècle et finalement une spécialisation qui commence dans les années 1740⁵³.

Cependant, Jean-Pierre Hardy ne s'arrêtera pas là; il procédera une décennie plus tard à une étude comparative entre les artisans de Québec et de Montréal à l'aide de leurs inventaires après décès. Il ne trouve pas de différence significative entre les artisans des deux villes, mais observe qu'il y a tout de même une très grande variance entre les plus fortunés et les moins bien nantis⁵⁴. Au moins un tiers des artisans sont endettés au moment de leur mort.

Comme le statut économique des artisans semble bien cerné, François Groulx et Jean-Richard Gauthier s'intéressent plutôt à l'emplacement géographique des logements des artisans de Montréal. Ils tentent concrètement de déterminer quelle variable influence

⁵¹ *Ibid.*, p. 77.

⁵² Jean-Pierre Hardy et David-Thierry Ruddel, *Les apprentis artisans, 1660-1815*, Montréal, Presses de l'Université du Québec, 1977, p. 183.

⁵³ *Ibid.*, p. 186-187.

⁵⁴ Jean-Pierre Hardy, « Quelques aspects du niveau de richesse et de la vie matérielle des artisans de Québec et de Montréal, 1740-1755 », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 40, n°3 (1987), p. 372.

le plus l'emplacement des artisans et déterminent quels sont leurs liens familiaux et leur emploi respectif⁵⁵. Ces auteurs démontrent ainsi les liens tissés entre les gens qui exercent la même profession. Comme les données équivalentes pour la ville de Québec n'existent pas, c'est la meilleure comparaison que nous pouvons trouver vis-à-vis de notre sujet⁵⁶.

Peu d'ouvrages ont été consacrés aux artisans alimentaires en tant que tels. Cependant, certains auteurs qui se sont penchés sur l'alimentation en Nouvelle-France y ont consacré quelques pages. Louise Dechêne dénombre notamment de nombreuses réglementations qui entourent les boulangeries tout comme elle aborde l'inefficacité de l'intendance à les mettre à jour⁵⁷. Les boulangers doivent souvent amener leurs clients devant les tribunaux pour obtenir leur paiement. En fait, la production et la vente de pain n'enrichissent pas les artisans; c'est la distribution de farine en régions éloignées ainsi que la vente de biscuits de mer qui permettent à des boulangers de prospérer⁵⁸.

Yvon Desloges dépeint une tout autre image du boulanger, soit celle d'un groupe qui triche souvent sur le poids ou la qualité de leur produit, ainsi qu'en créant des pénuries artificielles⁵⁹. Il serait donc nécessaire de leur imposer une panoplie de réglementations. Cependant, les boulangers ne sont pas les seuls artisans à faire face à une intendance très impliquée; les bouchers doivent également se plier à plusieurs ordonnances, tant sur ce qu'ils peuvent vendre que sur la qualité des produits qu'ils tiennent⁶⁰. Ceci étant dit, leurs

⁵⁵ François Groulx et Jean-Richard Gauthier, « Résidence et liens de parenté des artisans de Montréal en 1741 », *Scientia Canadensis*, vol. 24 (2000), p. 23.

⁵⁶ Quelques années plus tard, Jérôme Logette nous offre également un portrait général des artisans de l'île Jésus. Voir : Jérôme Logette, « Artisans et industries en milieu rural au Québec avant 1851 : l'exemple de l'île Jésus », *Mémoire de maîtrise (histoire)*, Université du Québec Montréal, 2006, 138 p.

⁵⁷ Dechêne, *Le partage des subsistances*, p. 54.

⁵⁸ André Lachance, *Vivre à la ville en Nouvelle-France*, Montréal, Éditions Libre Expression, 2004, p. 274.

⁵⁹ Desloges, *À table*, p. 117.

⁶⁰ *Ibid.*, p. 78.

obligations quant à ce qu'ils peuvent vendre les affectent peu puisqu'ils tiennent presque uniquement du bœuf, le porc étant un animal que les habitants élevaient habituellement eux-mêmes⁶¹. Les artisans alimentaires pratiquaient parfois un autre métier en même temps, mais cette pluriactivité ne concerne habituellement que ceux qui ne resteront pas longtemps dans le métier⁶².

Robert Lamonde se penche sur un tout autre aspect des boulangers dans le cadre de son mémoire de maîtrise. En effet, il tente de déterminer le niveau de vie et plus généralement la réussite des boulangers de Montréal en Nouvelle-France. Pour accomplir cet objectif, il dresse un portrait général du groupe, analyse en profondeur leur inventaire après-décès et observe la réussite de leur reproduction familiale⁶³. Ce mémoire est un point de référence important dans le cadre de notre étude.

Quelques recueils biographiques contiennent également des mentions d'artisans alimentaires spécifiques. C'est le cas du *Dictionnaire Biographique du Canada* qui traite de Louis Prat, tour à tour aubergiste, armateur, marchand boulanger et capitaine de bord. Cet individu polyvalent est né en France en 1662, se marie en 1691, devient marchand boulanger en 1703 et meurt à Québec en 1726⁶⁴. Son parcours démontre clairement comment un artisan alimentaire peut changer de métier à plusieurs reprises. De plus, les changements fréquents de carrière ne sont pas synonymes de difficulté économique

⁶¹ Fournier, *Jardins et potagers*, p. 141.

⁶² Ferland, *Bacchus en Canada*, p. 44.

⁶³ Robert Lamonde, « Les boulangers de Montréal, de la fondation à 1750. Étude d'histoire socio-économique », Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Montréal, 1997, 210 p.

⁶⁴ J.-P. Asselin, « PRAT, LOUIS », dans *Dictionnaire biographique du Canada*, vol. 2, Université Laval/University of Toronto, 2003–, consulté le 24 sept. 2018.

puisque Prat commissionne lui-même la construction d'un navire plus tard dans sa carrière⁶⁵.

Vivre la Conquête est un ouvrage collectif qui tente de saisir l'essence des changements occasionnés par la Conquête à l'aide d'un ensemble de biographies d'individus de toutes conditions ayant vécu cette période charnière. Yvon Desloges y mentionne qu'une douzaine de traiteurs opèrent à Québec après 1740; ils sont presque tous des cuisiniers personnels de notables reconvertis après le départ de leur patron⁶⁶. On présente deux de ces traiteurs dans ce collectif. Jean Aminot arrive à Québec en 1747 comme cuisinier de Roland-Michel Barin de la Galissonnière. En 1749, il se reconvertit en traiteur à la suite de son retour en France de son patron. Il commence en tant que locataire, mais deviendra rapidement propriétaire de son propre édifice. À la fin du siècle, sa valeur est estimée à 24 611 livres⁶⁷. Cette impressionnante somme le placera au 95^e percentile des francophones les plus riches de la capitale. Il sera traiteur toute sa vie à la suite du départ du Marquis de la Galissonnière, à l'exception d'un intermède lors du régime militaire où il sera appelé à travailler comme boulanger. Jacques Lemoine commence sa carrière en tant que cuisinier au Séminaire de Québec de 1749 à 1752 avant de devenir traiteur, profession qu'il occupera jusqu'à sa mort en 1799⁶⁸. Tout au long de sa carrière, il passera beaucoup de temps devant les tribunaux en tant que défendeur et plaignant, tendance qui semble être généralisée chez beaucoup d'artisans alimentaires. Il fera tout de même fortune puisqu'il peut se permettre de prêter de grandes quantités d'argent dès les années 1780, alors qu'il

⁶⁵ Asselin, « Prat, Louis », DBC

⁶⁶ Yvon Desloges, *Jean Amiot, traiteur*, dans Gaston Deschênes et Denis Vaugeois, dir., *Vivre la Conquête, tome 1*, Québec, Septentrion, 2013, p. 8.

⁶⁷ *Ibid.*, p. 11.

⁶⁸ *Ibid.*, p. 78.

possède déjà plusieurs propriétés⁶⁹. Ces deux biographies démontrent que les traiteurs avaient une réelle capacité de s'enrichir considérablement, même si les deux exemples représentent probablement l'exception plutôt que la règle. Ils demeurent néanmoins des exemples utiles de l'approche biographique.

Hypothèse

Les artisans, en général, ne composaient pas une grande « classe moyenne » commerciale, mais ils formaient tout de même, conjointement avec les propriétaires de magasins, le début de la tradition de la petite bourgeoisie de la colonie⁷⁰. Nous sommes donc portés à croire que les artisans alimentaires sont valorisés, mais sans pour autant être des notables à part entière.

En effet, dans la capitale coloniale de la Nouvelle-France au XVIII^e siècle, les artisans alimentaires, tout particulièrement les boulangers et les bouchers, jouent un rôle de premier ordre dans la ville. Ceci est en bonne partie attribuable au fait qu'un individu de cette époque utilise une grande proportion de ses ressources financières pour des dépenses alimentaires⁷¹. On peut également prendre conscience de leur importance par la quantité de règles qui les entourent⁷². Cela nous laisse croire que les artisans alimentaires occupent une fonction valorisée par l'État ainsi que dans la communauté, mais sans pour autant être pleinement reconnus comme des notables, à la différence des marchands ou des capitaines de milice, par exemple.

⁶⁹ *Ibid.*, p. 85.

⁷⁰ Moogk, « Apprenticeship Indentures », p. 79.

⁷¹ Roy, « les marchés alimentaires », p. 695.

⁷² Beutler, « le rôle du blé à Montréal », p. 245.

Une chose est certaine, les différents métiers de l'alimentation présentent des caractéristiques propres et ne forment pas une seule catégorie socioprofessionnelle. En effet, les bouchers et les boulangers créent un produit de tous les jours, alors que les cuisiniers, traiteurs et pâtisseries manufacturent un produit plus haut de gamme, ce qui pourrait être associé à un prestige supplémentaire. À l'inverse, l'importance de la nourriture produite par les bouchers et les boulangers les valorise peut-être plus que les autres artisans alimentaires. De surcroît, même à l'intérieur d'un seul métier, il existe de très grandes variances de notabilité⁷³. Nous avons donc travaillé à une échelle microanalytique pour cerner chaque artisan le plus précisément possible, afin d'en dégager des tendances⁷⁴. Ici, il a été question de faire appel à l'approche prosopographique, qui consiste en l'analyse des caractéristiques communes d'un groupe en explorant l'ensemble de leurs vies⁷⁵.

Concepts clés

Le concept de la notabilité se trouve au cœur de notre étude. Il réfère à l'appartenance à une élite qui obtient son statut grâce à son influence au sein de son milieu. La sociabilité, quant à elle, peut être définie comme l'« ensemble de relations sociales effectives, vécues qui relient l'individu à d'autres individus par des liens interpersonnels et/ou de groupe⁷⁶ ». En d'autres mots, c'est le portrait de l'ensemble des relations sociales d'un individu. Elle se dégage en observant les interactions avec la famille, le voisinage, les

⁷³ Perrier, « Les techniques », p. 52.

⁷⁴ Développée par Carlo Ginzberg, elle consiste à faire ressortir des cas individuels pour rendre visible une situation qui échapperait à une macro-analyse. Voir : Carlo Ginzberg, « " Signes, traces, pistes " Racines d'un paradigme de l'indice », *Le Débat*, n°6 (1980), p. 3-44.

⁷⁵ Lawrence Stone, « Prosopography », *Daedalus*, vol. 100, n°1, (1971), p. 46.

⁷⁶ Claire Bidart, « Sociabilités : quelques variables », *Revue française de sociologie*, vol 29, n°4 (1988), p. 622.

amis et d'autres membres de la communauté ainsi qu'avec les interactions professionnelles. Dans le cadre de notre étude, la sociabilité des artisans alimentaires nous permettra de mieux comprendre la place qu'ils occupent au sein de la société.

Une bonne proportion d'artisans accède à ces métiers à travers une forme d'apprentissage. En 1751, l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert définit l'apprenti comme un

jeune garçon qu'on met et qu'on oblige chez un marchand ou chez un maître artisan dans quelque art ou métier, pour un certain terme, pour apprendre le commerce, la marchandise et ce qui en dépend, ou tel ou tel art, tel ou tel métier, afin de le mettre en état de devenir un jour marchand lui-même, ou maître dans tel ou tel art.⁷⁷

Les conditions du contrat d'apprentissage variaient entre les métiers, ainsi que d'un individu à l'autre. En Nouvelle-France, les conditions s'avèrent beaucoup plus avantageuses envers l'apprenti qu'elles ne le sont en France⁷⁸.

L'un des facteurs qui contribueront à évaluer le statut des artisans alimentaires sera le succès avec lequel ils parviennent à réussir leur reproduction familiale. La reproduction familiale se définit comme les aménagements qu'un couple entreprend avec ses biens pour établir ses descendants. Elle a généralement, entre autres, comme objectif d'assurer leur bien-être dans leur vieil âge et d'établir les meilleures carrières possible ou le plus haut niveau de vie pour leurs enfants⁷⁹. Le statut socio-économique des parents se reflète habituellement dans le niveau de réussite de cette reproduction, laquelle peut être totale ou

⁷⁷ Cité dans : Clare Haru Crowston, « L'apprentissage hors des corporations : Les formations professionnelles alternatives à Paris sous l'Ancien Régime », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol. 60, n°. 2 (Mar. - Apr., 2005), p. 409.

⁷⁸ Moogk, « Apprenticeship indentures », p. 66.

⁷⁹ Gérard Bouchard, *La reproduction familiale.*, p. 430.

partielle, voire infructueuse⁸⁰. Dans le cadre de cette étude, nous analyserons les mécanismes de reproduction familiale en observant la longue durée, soit le mariage, les fonctions et les alliances des enfants.

Sources et méthodologie

La méthode retenue pour étudier ces artisans sera la prosopographie⁸¹. Nous chercherons à retrouver, pour chacun des artisans, les traces de leurs activités accessibles dans les archives. Afin de cibler les artisans alimentaires de Québec, nous avons utilisé les recensements paroissiaux de 1716 et de 1744 comme point de départ⁸². Alors que l’auteur du premier est inconnu, Joseph-André-Mathurin Jacrau, un curé local, a effectué le second de ces recensements. Les manuscrits originaux se trouvent encore à la paroisse Notre-Dame de Québec et nous accèderons à leurs données grâce à une transcription accessible sur le Programme de recherche en démographie historique (PRDH)⁸³. Nous ne pouvons pas écarter la possibilité que ce recensement n’inclue pas tous les individus de la paroisse. Cependant, comme les artisans alimentaires occupent des métiers visibles dans la communauté, il est possible de présumer que les recensements sont raisonnablement exhaustifs à leur égard, ce qui n’est pas nécessairement le cas pour d’autres catégories, comme les journaliers⁸⁴. Le corpus se compose des 41 artisans alimentaires dans les deux

⁸⁰ Louis Michel, « Varennes et Verchères des origines au milieu du XIX^e siècle. État d’une enquête », dans *Évolution et éclatement du monde rural. France-Québec XVII^e-XX^e siècles*, (Paris/Montréal, 1986), p. 325-340.

⁸¹ Lawrence Stone, « Prosopography », *Daedalus*, vol. 100, n°1, (1971), p. 46-79.

⁸² Voir l’Annexe B pour un extrait de ces recensements.

⁸³ Hubert Charbonneau et Jacques Légaré (dir.), Répertoire.

⁸⁴ Jonathan Fortin, « Le célibat féminin à Québec et Montréal au XVIII^e siècle : travail, famille et sociabilité », Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Sherbrooke, 2016, p. 16.

recensements⁸⁵. La distribution de chaque métier dans le recensement est présentée dans le tableau 0.1.

Tableau 0.1 : Les artisans alimentaires dans les recensements de Québec en Nouvelle-France

Métier	1716	1744	Total
Bouchers	3	15	18
Boulangers	4	14	18
Cuisiniers	0	3	3
Pâtissier	1	0	1
Traiteur	0	1	1
Total	8	33	41

Source : Hubert Charbonneau et Jacques Légaré (dir.), *Répertoire des baptêmes, mariages et sépultures du Québec ancien*, Montréal, Université de Montréal, 1980, vol. 18, p. 757-800.

La catégorie d'artisans alimentaires aurait pu inclure d'autres métiers, notamment les aubergistes, les cabaretiers, les brasseurs, les fariniers et les meuniers. Cependant, ils ont été exclus pour diverses raisons. Les deux premiers produisent un peu de nourriture, mais ont été écartés puisque l'essentiel de leur métier se tourne plutôt vers le service à la clientèle plutôt que vers la production alimentaire. Les brasseurs, et tous autres producteurs d'alcool de l'époque, auraient également pu faire l'objet de cette étude. Toutefois, ils ont déjà été couverts de manière exhaustive par Catherine Ferland⁸⁶. Les fariniers et les meuniers ne produisent pas de la nourriture, mais transforment un grain en un ingrédient qui sera alors utilisé par un artisan alimentaire. De surcroît, conserver un corpus raisonnable importe puisque cette étude s'inscrit dans le cadre d'un mémoire de maîtrise. Comme les artisans alimentaires s'installent presque uniquement en ville sous le régime français, les seuls endroits où ils peuvent se trouver sont Montréal, Québec et Trois-Rivières, les trois « villes » du Canada à l'époque de la Nouvelle-France. Encore dans un

⁸⁵ Voir Annexe A pour la liste complète des artisans selon leur métier.

⁸⁶ Ferland, *Bacchus en Canada*.

souci de faisabilité, nous avons restreint les recherches à une seule localité pour garder un corpus raisonnable. Comme Québec est encore la ville la plus peuplée à l'époque étudiée avec une population de 2 285 habitants en 1716 et 5 051 habitants en 1744⁸⁷, en plus d'être la capitale, notre étude s'est centrée sur cette ville.

Les individus sélectionnés ont principalement pratiqué sous le régime français au XVIII^e siècle, soit entre 1700 et 1763, mais nous n'aborderons pas un cadre temporel balisé par des dates fixes. Ces individus répertoriés dans les recensements seront plutôt suivis sur la longue durée de leur vie, ce qui permettra d'analyser une génération plutôt qu'une période fixe. Cela permettra notamment de percevoir la possible transmission du métier au sein de la famille. Par conséquent, certains individus pratiquent dès la fin du XVII^e siècle alors que certaines familles nous amèneront à franchir la limite chronologique du changement de régime pour suivre les cycles familiaux dans leur entièreté.

En plus des recensements déjà présentés, toutes les sources nécessaires à l'analyse de ces artisans alimentaires sont accessibles sur le PRDH de l'Université de Montréal ou dans les archives de Bibliothèque et Archives nationales du Québec (BAnQ). Elles se divisent en deux catégories : les registres paroissiaux et les archives notariales. Les registres paroissiaux se constituent des actes de baptême, de mariage et de sépulture. Les archives notariales, riches en information⁸⁸, sont la source sur laquelle nous avons investi le plus de temps. Elles comprennent : contrats de mariage, engagements, brevets d'apprentissage, ventes, locations, quittances et obligations.

⁸⁷ Gauvreau, *Québec*, p. 26.

⁸⁸ Jean-Yves Sarazin, « L'historien et le notaire : acquis et perspectives de l'étude des actes privés de la France moderne », *Bibliothèque de l'école des chartes*, vol. 160, n° 1 (2002), p.262-263.

Les registres paroissiaux, accessibles sur le PRDH, ont servi comme base pour établir les fiches de familles⁸⁹. Ces fiches, réalisées selon les préceptes de la démographie historique,⁹⁰ permettront d'aborder la famille dans une perspective longitudinale et non seulement au moment des recensements, ce qui nous permettra d'observer le cycle de vie familiale⁹¹. Elles servent notamment à identifier et analyser les structures et la composition des familles, en matière de genres entre autres, lesquelles conditionneront la reproduction familiale⁹². Nous y verrons également comment la mortalité infantile et juvénile affecte ces familles urbaines⁹³, autre facteur qui influencera la reproduction familiale. De plus, les fiches de familles permettent d'analyser les stratégies matrimoniales des enfants des artisans. Pour compléter ces fiches, une recherche d'actes notariés grâce à l'outil de recherche Parchemin⁹⁴ a servi à identifier la nature des emplois qu'occupent les enfants, ou celle des emplois de leur conjoint pour les filles. Cet outil de recherche permet de parcourir tous les contrats notariés conservés BAnQ. L'information que nous y avons trouvée nous a permis d'observer la présence d'homogamie socioprofessionnelle, ainsi que de reconstituer certains réseaux.

Les actes de baptême de leurs enfants donnent un regard supplémentaire sur les réseaux sociaux et familiaux des artisans alimentaires. Plus particulièrement, ils servent à voir qui devient parrain des enfants des artisans alimentaires ainsi que la récurrence à

⁸⁹ Voir Annexe C à titre d'exemple.

⁹⁰ Louis Henry, « Une richesse démographique en friche : les registres paroissiaux », *Population*, vol. 8, n°2 (1953), p. 283-290.

⁹¹ Yves Landry et Jacques Légaré, « Le cycle de vie familiale en Nouvelle-France : méthodologie et application à un échantillon », *Histoire Sociale*, vol. 13, n°3 (1984), p. 8-20.

⁹² François-Joseph Ruggiu, « A Way Out of the Crisis: Methodologies of Early Modern Social History in France », *Cultural and Social History*, vol. 6, n°1 (2009), p.77.

⁹³ La mortalité infantile est beaucoup plus élevée en ville qu'en campagne, avec une proportion de 300 pour mille par rapport à 225 pour mille en campagne. Voir : Gauvreau, *Québec*, p. 181.

⁹⁴ ARCHIV-HISTO, *Parchemin: banque de données notariales du Québec (1635-1789)*.

laquelle les artisans alimentaires deviennent eux-mêmes parrains. En effet, avoir des parrains notables pour ses enfants signale une certaine reconnaissance⁹⁵. Ceci implique également qu'être parrains de plusieurs enfants peut être un signe de notabilité.

Les contrats de mariage indiqueront évidemment qui épouse les artisans. Cependant, ils recèlent d'informations supplémentaires riches dans le cadre de notre analyse⁹⁶. En effet, on y découvre, comme dans tous les contrats, si les parties impliquées savent signer leur nom. Cette capacité indique une alphabétisation de base. De plus, les conditions du contrat, tout particulièrement les sommes promises au mariage, peuvent donner un aperçu de la condition économique de la famille des deux parties

Les quittances, les obligations, les ventes et les locations, quand elles seront existantes et accessibles, seront d'autres indicateurs du niveau de vie des artisans, ce qui nous permettra de les comparer à d'autres catégories socioprofessionnelles⁹⁷. Bien que ces sources restent muettes face à l'aspect social de leur vie, ce seront de bons indicateurs de leur statut économique. En effet, à une période où les gens possédaient peu, pouvoir se permettre un train de vie supérieur à la moyenne représente clairement un indice de richesse et de notabilité. Parallèlement, les contrats marchands nous informeront directement au sujet des entreprises des artisans alimentaires. Ils permettront de voir la récurrence de contrats que ces derniers effectuent, leur ampleur et l'identité des partenaires d'affaires

⁹⁵ Geneviève Ribordy, *Les prénoms de nos ancêtres*, Québec, Septentrion (1995), 187 p.

⁹⁶ Louis Lavallé, « Les archives notariales et l'histoire sociale de la Nouvelle-France », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 28, n°3 (1974), p. 387.

⁹⁷ Micheline Baulant, Christian Dessureault et John Dickinson, « Niveau de vie comparé des paysans briards et québécois, 1700-1804 », dans Rolande Bonnain, Gérard Bouchard et Joseph Goy, sous la dir. de, *Transmettre, hériter, succéder, la reproduction familiale en milieu rural, France-Québec, XVIII^e-XX^e siècles*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1992, p. 168-174.

avec qui ils les établissent. Ils nous laissent également entrevoir la formation potentielle de réseaux marchands entre les artisans alimentaires.

Plan

Le présent mémoire est divisé en trois chapitres. Le premier offre un portrait plus général des artisans alimentaires. Il cerne les spécificités de chacun des métiers et explore l'accès à ceux-ci. Ensuite, l'aspect familial de l'artisanat sera exploré en portant une attention particulière au genre, à l'homogamie et à la fécondité.

Dans le deuxième chapitre, nous arrivons au cœur de la question, soit le statut socio-économique et la notabilité des artisans alimentaires. Nous analyserons les douaires et les préciputs, la taille des entreprises et les assises foncières des artisans alimentaires. Ensuite, il sera question d'explorer le parrainage, l'alphabétisation et la capacité d'ascension sociale de ces artisans, ainsi que l'effet de la Conquête sur ces derniers.

Le troisième chapitre nous offre un regard sur la longévité du succès des artisans alimentaires, ce qui est possible grâce à une analyse de leur reproduction sociale. Dans un premier temps, il s'agira d'explorer les mariages des enfants des artisans alimentaires, soit les métiers de leur conjoint – avec une attention particulière à la question d'homogamie — ainsi que les douaires et les préciputs qu'ils font promettre. Ensuite, nous étudierons leur métier, ainsi que le succès général pendant leur vie. Pour conclure, nous retracerons différents cas de reproductions familiales afin de mettre en valeur la variété de résultats qui se produisaient chez les artisans alimentaires.

CHAPITRE I — LES ARTISANS ALIMENTAIRES EN NOUVELLE-FRANCE

L'artisanat est la deuxième catégorie professionnelle la plus courante en Nouvelle-France¹. Cependant, il faut souligner que ce terme inclut une grande variété de métiers, allant de ferblantier, à tonnelier, taillandier et charpentier. Il est donc essentiel de préciser que les artisans ne constituent pas un groupe social homogène, mais plutôt un ensemble de petits groupes sur différents paliers socio-économiques². Le présent chapitre offre donc un regard sur la réalité de ces artisans, mais surtout sur le cas des artisans alimentaires. Plus généralement, il met en place les balises qui permettent de mieux comprendre les métiers de l'alimentation, ouvrant la porte à une analyse plus minutieuse des artisans alimentaires dans les prochains chapitres.

Le présent chapitre est divisé en deux sections, la première portant sur les métiers de l'alimentation. Il est question de cerner les particularités de chacun de ces cinq métiers, soient boulanger, boucher, cuisinier, pâtissier et traiteur, puisqu'ils comportent tous une réalité différente malgré leurs ressemblances. Cette section contient également une partie traitant de l'accès à ces métiers, habituellement par le biais de l'apprentissage. Ce dernier est pratiqué différemment en Nouvelle-France et en France.

La deuxième section de ce chapitre est axée sur la famille des artisans alimentaires. Bien entendu, il est question du rôle de la famille dans les métiers. Cependant, nous soulignons également le rôle du genre dans l'artisanat puisqu'il se trouve deux artisanes dans notre corpus. Leur parcours et leurs conditions sont uniques et valent le détour. Nous

¹ Danielle Gauvreau, « Nuptialité et catégories professionnelles à Québec pendant le régime français », *Sociologie et sociétés*, vol. 19, n°1 (1987), p. 27.

² Robert Lamonde, « Les boulangers de Montréal, de la fondation à 1750. Étude d'histoire socio-économique », Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Montréal, 1997, p. 6.

terminons ce chapitre avec une analyse de l'homogamie des artisans alimentaires, ainsi que de leur fécondité et de la mortalité infantile.

1 Les spécificités du métier

Dans le cadre de la présente étude, nous analysons le statut socio-économique des artisans alimentaires à Québec sous le régime français. Avant d'aborder les individus du corpus, il est donc primordial de commencer par une présentation des métiers eux-mêmes et de souligner les façons dont ils se démarquent. Cette section a donc comme but de faire ressortir les particularités de chacun de ces cinq métiers de l'alimentation ainsi que le niveau de difficulté pour y accéder, notamment en matière d'apprentissage.

1.1 Les différents métiers de l'artisanat alimentaire

Le corpus de la présente étude est composé d'individus pratiquant cinq métiers alimentaires différents. Ces cinq professions comportent des ressemblances, notamment la lourde réglementation qui les entoure généralement³ ainsi que leur présence presque exclusive en milieu urbain. Cependant, il y a une hétérogénéité parmi ces métiers alimentaires⁴, ce qui rend nécessaire une présentation de chacun d'entre eux.

Les Boulangers

La boulangerie est un pilier de la société urbaine sous l'Ancien Régime. Pour comprendre cette réalité, il ne suffit que d'observer la prédominance du pain dans

³ Peter Moogk, « Apprenticeship Indentures: A Key to Artisan Life in New France », *Historical Papers of the Canadian Historical Society*, vol. 6, n°1 (1971), p. 70.

⁴ Jocelyne Perrier, « Les techniques et le commerce de la tannerie à Montréal au XVIII^e siècle », *Scientia Canadensis*, vol. 24, n°52 (2000), p. 52.

l'alimentation de l'époque, ainsi que la quantité de boulangers proportionnellement au reste de la population, estimé à un pour chaque 75 à 100 individus⁵.

Comme le pain est une denrée tout à fait essentielle à l'alimentation de l'époque, le juge des lieux et les prud'hommes règlementent les boulangeries très minutieusement afin d'éviter des troubles sociaux⁶. En effet, la majorité des crises sociales ont été causées par des aliments essentiels hors prix et des pénuries alimentaires⁷. Les réglementations, qui ont pour but de limiter ces troubles, prennent une panoplie de formes. Dans un premier temps, seul un individu approuvé par le juge de police peut devenir boulanger et vendre du pain⁸. Ceci permet au gouvernement de garder un contrôle sur le métier en y réglementant l'accès. Les boulangers doivent également garder leurs étagères garnies de pains blancs et bis⁹ et doivent les vendre selon le poids à des prix prescrits. De cette façon, l'État s'assure de l'accès de ses citoyens au pain. Cependant, les prix établis par ce dernier sont habituellement mal fixés puisqu'ils ne suivent pas les prix de la farine¹⁰.

Les boulangers ne sont étroitement règlementés que dans le contexte où ils vendent du pain au public; peu de règles entourent la production et la vente de biscuits de mer aux équipages¹¹. Ce point est particulièrement important parce qu'au tournant du XVIII^e siècle, ce marché commence à prendre beaucoup d'ampleur, à un tel point que les boulangers se

⁵ Louise Dechêne, *Le partage des subsistances au Canada sous le Régime français*, Montréal, Boréal, 1992, p. 91.

⁶ Louise Dechêne, *Habitants et marchands de Montréal*, Paris, Librairie Plon, 1974, p. 393.

⁷ Hilton L. Root et Jean-François Sené, « Politiques frumentaires et violence collective en Europe au XVIII^e siècle », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol. 45, n°1 (1990), p. 167.

⁸ Dechêne, *Le partage des subsistances*, p. 48.

⁹ Le pain bis est créé à partir d'une farine plus grossière et contenait généralement du son. Voir : Sylvie Dufresne, « Au carrefour des cultures et des échanges : le pain de Montréal », *Cap-aux-Diamants*, n°78 (2004), p. 12.

¹⁰ Dechêne, *Le partage des subsistances*, p. 50.

¹¹ *Ibid.*, p. 89.

battent pour y établir leur monopole. Ils l'obtiennent en 1706, simplement pour le perdre l'année suivante¹². Ce combat pour un monopole ne surprend pas puisqu'en général, la boulange n'enrichit guère, exception faite de la vente de biscuits de mer¹³. En effet, les biscuits de mer se vendent en très gros volume, permettant de tirer un bon profit comparativement au pain. De plus, ils se gardent très longtemps, ce qui en fait un produit de rêve pour les boulangers.

L'autre exception qui permet à certains boulangers de s'enrichir est l'accès à une carrière de négociant. En métropole, les boulangers et les marchands sont clairement séparés les uns des autres, ce qui ne s'avère pas le cas dans la colonie. Certains boulangers commencent donc à s'impliquer dans la distribution de farine, notamment dans les régions éloignées¹⁴. Cette pratique leur était facilitée puisqu'ils recevaient souvent une partie de leur paiement sous forme de farine¹⁵. Il arrivait même à certains boulangers de se procurer leur propre embarcation pour pouvoir déplacer la farine¹⁶.

L'emploi de boulanger était particulièrement difficile. En effet, ils travaillaient surtout la nuit pour pouvoir vendre le pain frais tôt le matin¹⁷. De plus, le four à pain se trouvait dans une salle dont la ventilation laissait à désirer et où la chaleur était insupportable¹⁸. Finalement, les boulangers subissaient plus de problèmes de santé que l'ouvrier moyen, particulièrement liés à toutes les particules de farine qu'ils inspiraient¹⁹.

¹² *Ibid.*, p. 48.

¹³ Lamonde, *Les boulangers*, p. 6.

¹⁴ Dechêne, *Le partage des subsistances*, p. 92.

¹⁵ Bernard Audet, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*, Québec, éditions GID, 2001, p. 178.

¹⁶ *Ibid.*, p. 178.

¹⁷ Stephen L Kaplan, *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1993, p. 248.

¹⁸ *Ibid.*, p. 250.

¹⁹ *Ibid.*

La salle humide, les importants changements de température et le travail très exigeant physiquement étaient également des causes de maladies. Les boulangers étaient donc susceptibles de développer la pneumonie, le rhume, l'asthme, l'emphysème, la pleurésie, la tuberculose, l'arthrite, des rhumatismes et des problèmes de santé mentale²⁰.

Les Bouchers

Il y a environ autant de bouchers que de boulangers dans la ville de Québec pendant le régime français. En effet, dès 1666, il y avait neuf bouchers pour 505 habitants, alors qu'on ne retrouvait que huit boulangers dans la capitale²¹. Cet équilibre entre les deux corps de métiers se reflète également dans notre corpus, où dix-huit artisans pratiquent chacune de ces deux professions²². Cependant, il y a beaucoup moins d'études et de recherches effectuées au sujet des bouchers que des boulangers. Ils constituent probablement une plus petite part de l'historiographie parce que le pain était au cœur de l'alimentation en Nouvelle-France, alors que la viande était consommée en bien moins grande quantité²³. Aussi, plusieurs des études traitant de l'alimentation sous l'Ancien Régime se concentrent sur la France, où la consommation de viande était significativement plus faible que dans la colonie²⁴.

Malgré une historiographie plutôt limitée, nous avons tout de même de l'information sur les bouchers à Québec. En effet, les bouchers étaient presque exclusivement des marchands de bœuf, viande qui coûtait moins cher que le porc à

²⁰ *Ibid.*

²¹ Audet, *Se nourrir au quotidien*, p. 174.

²² André Lafontaine, *Recensements annotés de la ville de Québec, 1716 et 1744*, Sherbrooke, s.é., 1983, 426 p.

²³ André Lachance, *Vivre à la ville en Nouvelle-France*, Montréal, Éditions Libre Expression, 2004, p. 274.

²⁴ François Rousseau, *L'œuvre de chère en Nouvelle-France*, Québec, Presses de l'Université Laval, 1983, p. 258.

l'époque²⁵. Le porc et la volaille étaient plutôt des viandes domestiques qu'on élevait soi-même, habituellement près de son potager²⁶. Comme l'abattage s'effectuait habituellement en automne, les prix variaient selon les saisons²⁷. Cette réalité explique aussi partiellement l'augmentation de consommation de viande pendant la saison froide²⁸.

Comme les boulangeries, les boucheries étaient très fortement réglementées, tombant sous l'autorité du juge du lieu et des prud'hommes²⁹. À titre d'exemple, les animaux devaient être inspectés par un procureur du roi avant d'être abattus par les bouchers³⁰. De plus, comme les carcasses d'animaux contribuent à la corruption de l'air, elles doivent souvent être nettoyées à l'extérieur des murs de la ville³¹. Aussi, l'État fixe le nombre d'individus autorisés à pratiquer ce métier, tout comme pour les boulangers³². Comme les décisions prises par les autorités sont habituellement en retard par rapport aux fluctuations du marché, les bouchers se trouvent continuellement en conflit avec elles³³. De plus, les décisions prises par les autorités étaient généralement favorables aux consommateurs, ce qui signifiait un taux élevé de condamnations qui pouvaient occasionnellement s'avérer très lourdes pour les artisans. Les marchands se liguèrent habituellement contre les bouchers, rapportant leurs infractions et tentant d'empiéter sur leur monopole³⁴. Bien entendu, l'étendue de la réglementation entourant les artisans alimentaires a grandement évolué avec le temps. Au tout début de la colonie, les bouchers

²⁵ Martin Fournier, *Jardins et potagers en Nouvelle-France. Joie de vivre et patrimoine culinaire*, Québec, septentrion, 2004, p. 141.

²⁶ *Ibid.*, p. 141.

²⁷ Audet, *Se nourrir au quotidien*, p. 160.

²⁸ Rousseau, *L'œuvre de chère*, p. 270.

²⁹ Dechêne, *Habitants et marchands*, p. 393.

³⁰ Audet, *Se nourrir au quotidien*, p. 160.

³¹ Lachance, *Vivre à la ville*, p. 199.

³² Jacques Mathieu, *La Nouvelle-France*, Québec, PUL, 2001, p. 162.

³³ Dechêne, *Habitants et marchands*, p. 394.

³⁴ *Ibid.*, p. 394.

pratiquaient leur métier comme ils l'entendaient. Par exemple, certains bouchers servaient de la boisson dans leur établissement³⁵. Ce n'est que vers 1680 que les métiers s'organisent et commencent à faire l'objet d'un examen plus minutieux³⁶. Les bouchers ont tout de même vu certains privilèges en contrepartie de toute la réglementation qu'ils ont subie. En effet, avant 1719 et pour plusieurs quelques années avant 1752, les bouchers ont l'exclusivité en ce qui revient à la vente de la viande³⁷. Ce privilège leur sera retiré puisqu'ils seront jugés incapables de répondre à la demande.

Les cuisiniers, pâtissiers et traiteurs

Ces trois métiers étaient beaucoup plus rares en Nouvelle-France, ce qui se reflète dans la quantité d'information accessible à leur sujet. En effet, il n'y avait que trois pâtissiers, un cuisinier et un traiteur dans les deux recensements de la ville de Québec³⁸. Aussi, il était normal qu'un artisan alimentaire se promène d'un métier à l'autre, particulièrement entre les métiers de cuisiniers, traiteurs, pâtissiers et boulangers³⁹.

La première mention de cuisinier en Nouvelle-France a été enregistrée par les jésuites en 1645⁴⁰. Pour le reste de la durée du régime français, ils sont régulièrement mentionnés dans les sources, habituellement au service des palais et des institutions religieuses⁴¹. Lorsque leur maître meurt ou retourne en France, les cuisiniers qui décident

³⁵ Danielle Gauvreau, *Québec: Une Ville et Sa Population Au Temps de la Nouvelle-France*, Québec, Presses de l'Université de Québec, 1991, p.393.

³⁶ *Ibid.*, p. 393.

³⁷ Audet, *Se nourrir au quotidien*, p. 162.

³⁸ Recensements de 1716 et 1744.

³⁹ Yvon Desloges, « Jean Amiot, traiteur », dans Gaston Deschênes et Denis Vaugeois, dir., *Vivre la Conquête, tome I*, Québec, Septentrion, 2013, p. 8.

⁴⁰ Yvon Desloges, *À table en Nouvelle-France*, Québec, Septentrion, 2009, p. 87.

⁴¹ *Ibid.*, p. 87.

de rester se convertissent habituellement en aubergiste ou traiteur⁴². Il existe effectivement une douzaine d'exemples de cuisiniers qui se convertissent en traiteur après 1740, habituellement après avoir travaillé chez le gouverneur, l'intendant, l'évêque ou même un établissement religieux comme le séminaire de Québec⁴³. Ces cas représentent une très grande proportion des cuisiniers et des traiteurs en Nouvelle-France.

Quelle est donc la différence entre un cuisinier et un traiteur sous l'Ancien Régime? Le dictionnaire de Furetière définit le traiteur comme un « maître cuisinier public qui donne à manger proprement, moyennant un certain prix par tête⁴⁴ ». Il est donc un cuisinier qui sert le grand public plutôt qu'un individu ou un établissement. Le dictionnaire féminise le terme, mais aucune traiteuse n'a été recensée en Nouvelle-France⁴⁵.

1.2 Des métiers faciles d'accès?

Bien que les cinq métiers présentés ci-dessus diffèrent tous entre eux, ils comportent une grande ressemblance, au même titre que tous les autres métiers. En effet, qu'on habite en Nouvelle-France ou en France, il faut faire un apprentissage chez un artisan pour apprendre un métier et obtenir le droit de le pratiquer, sauf si un de ses parents le pratique⁴⁶. Cependant, il est beaucoup plus facile d'accéder aux métiers en Nouvelle-France qu'en France, divergence principalement causée par l'absence de corporations dans la colonie⁴⁷. Les corporations ont comme but de défendre les intérêts économiques, politiques et moraux

⁴² Lachance, *Vivre à la ville*, p. 278.

⁴³ Desloges, « Jean Amiot », p. 8.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 8.

⁴⁵ *Ibid.*

⁴⁶ Clare Haru Crowston, « L'apprentissage hors des corporations: Les formations professionnelles alternatives à Paris sous l'Ancien Régime », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol. 60, n°2 (2005), p. 409.

⁴⁷ Perrier, « Les techniques », p. 53.

de leurs membres, soit les maîtres⁴⁸. Pour ce faire, elles imposent des réglementations très restrictives limitant la capacité de nouveaux artisans à prendre une part du marché des maîtres. Par exemple, en France, un individu doit payer une somme pour commencer son apprentissage ainsi qu'au moment où il souhaite obtenir sa maîtrise, en plus d'avoir à se prouver en accomplissant un chef-d'œuvre⁴⁹. Il arrivait même qu'ils doivent payer des pots-de-vin et acheter des quotes-parts dans la corporation⁵⁰. Les enfants des maîtres sont exemptés de tous ces frais. Sous la gestion des corporations, les artisans obtiennent le titre de compagnon après l'apprentissage. Ils doivent alors travailler plusieurs années sous la responsabilité d'un maître pour espérer, un jour, commencer leur propre entreprise et devenir maîtres à leur tour.

En Nouvelle-France, la situation est très différente pour les artisans. En effet, on n'y trouve aucune corporation et donc aucun contrôle sur les titres d'apprentis ou de maîtres, sauf pour la chirurgie⁵¹. L'intendant Talon a tenté d'instaurer la lettre de maîtrise pour institutionnaliser les métiers, mais le ministre Colbert l'en a empêché. Ce dernier voyait qu'il y avait une pénurie d'artisans en Nouvelle-France et qu'il fallait attirer les ouvriers indistinctement pour remplir les besoins de la colonie naissante⁵². Cette mentalité restera dominante pour la durée du régime français, écartant toute tentative d'instaurer le système des corporations. Malgré cette approche, la pénurie de main-d'œuvre spécialisée perdurera pendant tout le régime français puisqu'il n'y aura pas assez d'immigrants

⁴⁸ Kaplan, *Le meilleur pain*, p. 175.

⁴⁹ Perrier, « Les techniques », p. 24.

⁵⁰ Crowston, « L'apprentissage hors des corporations », p. 409.

⁵¹ Perrier, « Les techniques », p. 53.

⁵² Jean-Pierre Hardy et David-Thierry Ruddel, *Les apprentis artisans, 1660-1815*, Montréal, Presses de l'Université du Québec, 1977, p. 13.

artisans. Cela s'explique partiellement par l'attitude mercantiliste de la métropole qui n'a pas pallié les manques de sa colonie puisqu'elle voulait y faire plus de ventes⁵³.

L'absence de corporation ainsi que le manque de main-d'œuvre spécialisée ont pour effet de donner des conditions beaucoup plus favorables aux apprentis alors qu'ils apprenaient leur nouveau métier⁵⁴. Alors qu'en France les apprentis devaient déboursier des sommes très élevées au maître, moins d'un apprenti canadien sur dix devait payer pour son apprentissage⁵⁵. À l'inverse, environ la moitié des apprentis recevaient des paiements sous une certaine forme, ce qui n'arrivait presque jamais en France. De même, un artisan ayant terminé son apprentissage était libre de s'approprier le titre de maître à sa guise, qu'il soit propriétaire ou non. Il n'est pas obligatoire de créer un chef-d'œuvre, de payer ou de se soumettre à de multiples obligations des jurandes⁵⁶. Il peut également ouvrir sa propre pratique même s'il ne s'identifie pas comme maître⁵⁷.

En général, les apprentis s'engageaient entre l'âge de 14 et 18 ans⁵⁸. L'apprentissage moyen durait trois ans, mais dépendait plus de l'âge de l'apprenti que du métier⁵⁹. En effet, ceux qui commençaient tard leur apprentissage le terminaient rapidement alors que les apprentis qui commençaient à 13 ans gardaient longtemps ce rôle. L'apprenti logeait habituellement chez le maître, qui s'engageait à le nourrir et à le vêtir⁶⁰.

⁵³ Jean Hamelin, *Économie et société en Nouvelle-France*, Québec, les Presses de l'Université Laval, 1960, p. 108.

⁵⁴ Moogk, « Apprenticeship Indentures », p. 66

⁵⁵ Hardy et Ruddel, *Les apprentis artisans*, p. 50.

⁵⁶ La jurande se compose des jurés de la corporation qui s'assurent de préserver les standards au sein de ses membres.

⁵⁷ Arnaud Bessière (s. d.), « Groupes sociaux : Une vie artisanale plus libre qu'en France », Musée Canadien de l'histoire, Consulté le 5 mars 2021. <https://www.museedelhistoire.ca/musee-virtuel-de-la-nouvelle-france/population/groupes-sociaux/>

⁵⁸ *Ibid.*, p. 38.

⁵⁹ Moogk, « Apprenticeship Indentures », p. 72.

⁶⁰ *Ibid.*, p. 67.

Il était alors considéré comme un membre de la famille et s'insérait dans presque toutes les facettes de cette dernière. L'apprenti travaillait de très longues journées, commençant avant le maître et terminant après ce dernier. Il se chargeait habituellement des tâches serviles habituellement effectuées par les domestiques. Malgré tout ceci, il est intéressant de remarquer que les apprentis semblent souvent être hiérarchiquement placés au-dessus des domestiques et leur âge, ce qui peut nous donner une indication quant à la notabilité des artisans⁶¹. Effectivement, il vaut mieux souvent placer son enfant comme apprenti artisan que comme domestique. Ceci ne signifie pas que les apprentis soient très élevés dans la hiérarchie puisque les domestiques sont habituellement issues de milieux défavorisés⁶².

L'apprenti se fait souvent envoyer chez un maître pour apprendre, mais plusieurs le font de chez eux. En effet, une bonne proportion des artisans ont appris leur métier au sein de leur famille. La prochaine section a donc comme but d'explorer ce sujet qui se trouve au cœur de notre étude.

2. Famille et travail

Il est impossible de bien rendre compte de la situation des artisans alimentaires sans d'abord explorer leur famille. En effet, elle nous est essentielle parce qu'elle influe grandement sur le fonctionnement du métier, se trouvant elle-même au cœur de la réalité de l'artisan. Cependant, son importance ne s'arrête pas là; la famille nous ouvre une fenêtre sur le succès de l'artisan, notamment grâce à l'examen de sa reproduction familiale. Cette

⁶¹ Hardy et Ruddel, *Les apprentis artisans*, p. 64.

⁶² Arnaud Bessière, « La domesticité dans la colonie laurentienne au XVII^e siècle et au début du XVIII^e siècle (1640-1710) », Thèse de doctorat (histoire), Montréal et Paris, UQAM et Sorbonne, 2007, p. 407.

section nous permet donc de mieux comprendre la réalité des artisans tout en mettant en place les balises nécessaires pour l'analyse qui aura lieu dans les prochains chapitres.

2.1 La centralité de la famille dans le travail

« Dans la boutique de l'artisan et à la campagne, la plus grande partie de l'économie productrice était basée sur la maison, et ceux qui y travaillaient comprenaient généralement les membres de la famille⁶³. » En effet, les liens entre le travail et le foyer étaient très étroits puisque la famille entière contribuait à l'entreprise artisanale, qui était elle-même basée à la maison. Dès leur jeune âge, les enfants contribuaient à la maisonnée, que ce soit par rapport à l'emploi ou à l'ouvrage associé au maintien de la maisonnée. Dans des cas où le travail est saisonnier, il est commun pour la famille d'un artisan d'aller chercher d'autres activités lors de la saison morte⁶⁴. Cette mobilité d'emploi aurait pu avoir lieu chez les bouchers, qui étaient moins occupés l'été. Quant aux parents, l'homme avait typiquement un ouvrage de production alors que la femme avait un rôle domestique et reproducteur⁶⁵. Ce dernier inclut évidemment la mise au monde des enfants, mais aussi leur éducation. Unir ces deux rôles complémentaires dans une même maisonnée était une grande motivation de se marier⁶⁶. Cependant, il ne faut pas croire que le rôle de la femme s'arrête au travail domestique et reproducteur, puisqu'elle s'impliquait habituellement dans la participation au travail de production⁶⁷. En effet, même si certaines fonctions étaient

⁶³ Louise A. Tilly et Joan Scott, *Les femmes, le travail et la famille*, Paris, Petite bibliothèque Payot, 2002, p. 28.

⁶⁴ *Ibid.*, p. 35.

⁶⁵ Gauvreau, « Nuptialité », p. 25.

⁶⁶ *Ibid.*, p. 26.

⁶⁷ *Ibid.*, p. 14.

réservées aux hommes, les femmes pouvaient exécuter certaines tâches très exigeantes physiquement⁶⁸.

Dans le cas de certains métiers, l'épouse travaillait sur le produit lui-même tout en faisant un ouvrage moins central, comme polir des couteaux ou cirer des chaussures. Les épouses de bouchers et de boulangers passaient quant à elles beaucoup de temps dans la boutique⁶⁹. Elles travaillaient avec la clientèle ainsi que les fournisseurs et géraient les comptes⁷⁰. L'épouse du boulanger en particulier avait un rôle très polyvalent; elle organisait les pains, préparait la chapelure et les croustons, s'occupait de l'interaction avec la clientèle, tenait les registres et gérait les crédits⁷¹. Cette dernière tâche pouvait s'avérer très délicate puisqu'il fallait réclamer l'argent lorsque les sommes devenaient trop élevées, et ce, sans indisposer les clients sous risque de les perdre. Elle était également responsable des achats, des ententes avec les fournisseurs, de s'assurer qu'ils avaient suffisamment d'argent pour remplir toutes leurs obligations et d'occasionnellement représenter son mari en cour en cas de dispute légale⁷². Pour remplir toutes ces exigences, elle se réveillait à des heures plus normales que son mari, soit près de 6 h, pour être debout pendant les mêmes heures que le reste de la population. Nous pouvons donc voir que la famille et l'entreprise ne faisaient qu'un dans la plupart des cas⁷³.

⁶⁸ Tilly et Scott, *Les femmes*, p. 63.

⁶⁹ *Ibid.*, p. 69.

⁷⁰ Kaplan, *Le meilleur pain*, p. 325.

⁷¹ *Ibid.*, p. 345.

⁷² *Ibid.*, p. 346.

⁷³ Tilly et Scott, *Les femmes*, p. 37.

2.2 Des métiers genrés?

En règle générale, les femmes sont responsables de la préparation de la nourriture de leur famille en Nouvelle-France comme ailleurs. Malgré cette prédominance des femmes dans la préparation de la nourriture dans la société, les artisans alimentaires sont presque exclusivement des hommes, reflétant plutôt l'ensemble des métiers⁷⁴. Dans la majorité des cas, l'épouse travaillait directement avec son mari et était vouée à être son assistante tant qu'il vit⁷⁵. En effet, l'épouse était considérée comme mineure aux yeux de la loi, que ce soit en matière de contrats ou de la disposition des biens⁷⁶. Elle avait besoin d'un acte de procuration de son mari pour effectuer des transactions commerciales ou signer un contrat en son absence⁷⁷. Elle ne pouvait habituellement donc jamais accéder au titre d'artisane. En effet, seulement 23 femmes sur les 2587 enregistrées dans le recensement de 1744 déclarent un métier⁷⁸. Cette réalité se reflète dans mon corpus, où l'on ne trouve que deux boulangères parmi les quarante et un artisans⁷⁹. Les exceptions proviennent du fait qu'advenant la mort de leur mari, les veuves obtenaient les mêmes droits que les hommes et les filles majeures⁸⁰. Elles pouvaient alors pratiquer le métier de leur mari, représenter leur famille légalement, obtenir une autonomie publiquement reconnue et même devenir maîtres⁸¹. En fait, les épouses d'artisans étaient habituellement

⁷⁴ Marie-France Prévost, « Le recensement de Québec de 1744 : une fenêtre sur le travail des femmes au Canada sous le régime français », Mémoire de maîtrise (histoire) Sherbrooke, Université de Sherbrooke, 2019, p. 43.

⁷⁵ Tilly et Scott, *Les femmes*, p. 67.

⁷⁶ Suzanne Gousse, *Couturières en Nouvelle-France*, Québec, Septentrion, 2013, p. 183.

⁷⁷ Benoît Grenier et Catherine Ferland, « Quelque longue que soit l'absence : procurations et pouvoir féminin à Québec au XVIII^e siècle », *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, n°37 (2013), p. 202.

⁷⁸ Prévost, « Le recensement de Québec », p. 43.

⁷⁹ André Lafontaine, *Recensements annotés de la ville de Québec, 1716 et 1744*, Sherbrooke, 1983, 426 p.

⁸⁰ Gousse, *Couturières*, p. 199.

⁸¹ Tilly et Scott, *Les femmes*, p. 70.

obligées de remplacer leur époux en cas de décès si elles ne se remariaient pas très rapidement⁸². C'est notamment le cas de nos deux artisanes, Marie-Louise Corbin et Marie-Anne Aubuchon, toutes deux devenues boulangères après le décès de leur mari, lui-même boulanger⁸³. Elles étaient donc toutes deux veuves au moment du recensement de 1744, assumant alors le rôle de boulangère pour assurer la survie de l'entreprise familiale.

Les cas de Marie-Louise Corbin et Marie-Anne Aubuchon sont assez semblables. Effectivement, suite à la mort d'un mari boulanger, elles se remarient à un autre boulanger. Cette situation n'est guère surprenante puisque les veufs et surtout les veuves semblaient plus souvent qu'à leur tour dans la misère, le mariage constituant la meilleure solution à leur situation⁸⁴. Cependant, leurs cas présentent des différences assez significatives. En effet, lors du recensement de 1744, Marie-Anne Aubuchon retombe dans le veuvage pour une seconde fois alors que Marie-Louise Corbin ne s'est pas encore remariée. Aussi, Marie-Anne Aubuchon semble gérer sa boulangerie sans l'intervention d'un homme alors que Marie-Louise Corbin emploie Nicolas Doyon comme boulanger pendant ses dix ans de veuvage. Avoir du soutien pour la continuation de l'entreprise est tout à fait normal puisque la boulangerie comporte deux composantes distinctes⁸⁵. Le service à la clientèle, généralement géré par l'épouse, comporte plusieurs éléments, soit : s'occuper du magasin, entretenir les relations avec les clients, livrer au domicile et gérer les comptes des clients. L'autre façade, la production de pain, est très exigeante physiquement puisqu'on doit porter des sacs de farines de 325 livres et pétrir d'immenses volumes de pâtes. Pour cette raison,

⁸² *Ibid.*, p. 66.

⁸³ PRDH, Acte de sépulture d'Augustin Laroche Lafontaine, 10 septembre 1739, Québec, #167008 et PRDH, Acte de sépulture de Pierre Joly, 23 mai 1743, Québec, #167567.

⁸⁴ Tilly et Scott, *Les femmes*, p. 71.

⁸⁵ Kaplan, *Le meilleur pain*, p. 349.

les femmes sont habituellement exclues du fournil, ce qui impose habituellement la présence d'un homme⁸⁶. C'est probablement ce rôle qu'a rempli Nicolas Doyon chez Marie-Louise Corbin. Après avoir travaillé comme boulanger chez elle pour près d'une décennie, il l'épousera. C'est un scénario assez commun pour un boulanger de marier une veuve de boulanger puisqu'elle offre une alliance avantageuse étant donné qu'elle possède déjà le matériel nécessaire ainsi qu'une entreprise déjà fonctionnelle avec sa propre clientèle⁸⁷. Le cas en question est tout de même un peu surprenant puisque Marie-Louise Corbin a 42 ans lors du mariage, alors que les veuves de plus de 40 ans ont moins d'une chance sur deux de se remarier⁸⁸.

De son côté, Marie-Anne Aubuchon ne se remariera pas à la suite du décès de son second mari en 1743, ce qui est plutôt normal puisqu'elle était alors déjà âgée de cinquante ans⁸⁹. Même s'il n'y a aucun signe de boulanger venu travailler chez elle, rien n'indique qu'elle soit dépourvue. En effet, à la mort de son second mari, quatre enfants de 12 à 27 ans habitent encore chez elle. Il est probable que le plus vieux d'entre eux ait assumé le rôle de boulanger, permettant ainsi de recréer la répartition habituelle des tâches au sein d'une famille.

2.3 Les alliances matrimoniales et les enfants

Comme la famille se trouve au cœur du métier des artisans, il est essentiel d'aborder les conjoints et les enfants des artisans alimentaires. Plus précisément, nous explorerons

⁸⁶ *Ibid.*, p. 348.

⁸⁷ *Ibid.*, p. 329.

⁸⁸ Josette Brun, *Vie et mort du couple en Nouvelle-France. Québec et Louisbourg aux XVIII^e siècle*, Montréal/Kingston, McGill-Queen's University Press, 2006, p. 38.

⁸⁹ *Ibid.*, p. 38.

l'homogamie des artisans, la taille de leur famille ainsi que la mortalité infantile qui les affectent. L'analyse plus approfondie quant au devenir de leurs enfants sera traitée dans le troisième chapitre.

« Le mariage réunit des individus plus socialement semblables (homogames) que ne le permettrait le hasard. La nuptialité agit donc comme un élément de la reproduction des rapports sociaux existants⁹⁰. » Cette réalité décrite par Danielle Gauvreau s'applique à tous les groupes sociaux et nous allons explorer le degré auquel elle se rapporte aux artisans alimentaires de Québec en analysant la provenance socio-économique de leurs conjoints. Pour les deux artisanes évoquées, il suffit de déterminer le métier de leur mari. Cependant, pour les artisans, il s'agit de trouver le métier du dernier conjoint de ces dernières ou, le cas échéant, de leur père, les femmes déclarant très rarement elles-mêmes une profession⁹¹. L'ensemble des résultats est présenté dans le tableau 1.1.

⁹⁰ Gauvreau, *Québec*, p. 19.

⁹¹ Prévost, « Le recensement de Québec », p. 43.

Tableau 1.1 : Le métier de la famille des conjoints des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France

Métiers de la belle-famille des artisans alimentaires	Artisans alimentaires	Autres artisans	Habitants	Autres	Total
Bouchers	3 (17 %)	4 (22 %)	7 (39 %)	4 (22 %) (1 officier de milice 1 procureur fiscal 2 navigateurs)	18 (100 %)
Boulangers	5 (24 %)	3 (14 %)	10 (48 %)	3 (14 %) (marchands)	21 (100 %)
Autres	0 (0 %)	1 (100 %)	1 (100 %)	0 (0 %)	2 (100 %)
Total	8 (20 %)	8 (20 %)	18 (44 %)	7 (17 %)	41 (100 %)

Source : Contrats de mariage des membres du corpus des archives de la BANQ

Nous pouvons constater que seulement huit des 41 mariages répertoriés, soit 19,5 %, ont eu lieu avec un individu provenant d'une famille de l'artisanat alimentaire. Plus précisément, les trois mariages des bouchers étaient avec des filles de bouchers alors que les cinq mariages des boulangers étaient avec des boulangers ou des filles de boulanger. Il y a donc trace d'une certaine homogamie au sein d'un même métier, avec une plus grosse proportion chez les boulangers. Parallèlement, seulement 16 des 41 mariages ont eu lieu avec des individus provenant d'une famille artisanale. Cette proportion témoigne d'une homogamie plus faible que la moyenne, surtout lorsqu'on prend en compte qu'à Québec 42 % des mariages se font entre des gens de la même catégorie socioprofessionnelle⁹² et que plus de 40 % des emplois de Québec sont artisanaux⁹³. Parallèlement, en France, 46 % des boulangers mariaient une fille de boulangers⁹⁴. Cette homogamie élevée s'expliquait

⁹² Gauvreau, *Québec*, p. 192.

⁹³ Gauvreau, « Nuptialité », p. 27.

⁹⁴ Kaplan, *Le meilleur pain*, p. 326.

par le fait que le mariage pouvait permettre au boulanger d'obtenir des fonds, des alliances, de l'assistance professionnelle ou technique ou même des liens commerciaux⁹⁵. Alors, pourquoi n'observe-t-on pas une homogamie aussi élevée chez les artisans alimentaires en Nouvelle-France? Probablement parce qu'il n'y avait pas suffisamment d'artisans dans un domaine particulier pour que les familles s'entremarièrent continuellement. Les artisans de ce corpus se sont occasionnellement mariés avec un membre d'une famille d'un autre type d'artisanat. Par exemple, nous pouvons noter le cas de Joseph Metot qui a épousé Marie Picoron, fille de Henri Picoron, un maître taillandier⁹⁶ ainsi que celui de Jean-François Duclos qui a épousé Marie Angélique Bluteau, fille de Louis Bluteau, cordonnier⁹⁷. Les artisans alimentaires épousent des membres de deux autres familles de cordonniers, d'une famille de taillandier ainsi que de trois familles de charpentier. Plus régulièrement, ils se marient en dehors de leur groupe social. C'est notamment le cas de Charles Rouillard qui épouse la fille d'un procureur fiscal et d'André Bouchaud qui épouse la fille d'un officier de milice ainsi que de Jean Bonneau, Jacques St-Hubert et Pierre Dlinel qui épousent chacun la fille d'un marchand. À l'opposé, comme le tableau 1.1 le démontre, presque la moitié des artisans alimentaires se sont mariés à des filles d'habitants ou de laboureur, ce qui est surprenant considérant la tendance chez l'ensemble des artisans. On pourrait tenter d'expliquer cette proportion par l'abondance d'habitants en Nouvelle-France même s'ils habitent presque tous en dehors de la ville et donc souvent plus éloignés des artisans.

D'où viennent donc toutes les conjointes provenant de familles d'habitants? Trois d'entre elles proviennent des environs immédiats de la ville de Québec, soit Charlesbourg,

⁹⁵ *Ibid.*, p. 325.

⁹⁶ PRDH, Acte de mariage de Joseph Metot et Marie Picoron, 7 janvier 1743, Québec, #165094.

⁹⁷ PRDH, Acte de mariage de Jean-François Duclos et Marie Angélique Bluteau, 13 mai 1743, #165108.

Sainte-Foy et L'Ancienne-Lorette⁹⁸. Sept autres proviennent d'un peu plus loin, soit de Beaumont, de Saint-Augustin, de Château Richer ainsi que quatre de l'île d'Orléans⁹⁹. Trois conjointes viennent de Neuville, alors que l'épouse de Paul Fleurot, Ursule Lessard, vient de Saint-Anne-de-Beaupré¹⁰⁰. Ces paroisses se trouvent assez loin de Québec, ce qui soulève la question de la façon dont l'artisan et son épouse se sont rencontrés. La dernière épouse d'artisan ayant une ville natale identifiée est Marie Barbot, qui vient de Boucherville et qui épouse Pierre Chalu¹⁰¹. Nous n'avons aucune explication pour un mariage entre deux individus aussi éloignés géographiquement puisque Pierre Chalou ne semble pas avoir de famille dans la région de Montréal, étant lui-même un immigrant de la France. Nous pouvons constater qu'il semble y avoir une très faible endogamie géographique puisque les artisans marient très régulièrement des conjointes d'autres localités, parfois de très loin. Il semble donc y avoir des réseaux de sociabilité en jeu qui nous échappent.

Pour faire suite à une analyse des alliances matrimoniales des artisans alimentaires, il est tout à fait pertinent de faire un premier survol de leurs enfants. En effet, la fécondité et la mortalité infantile influencent grandement la reproduction sociale, thématique centrale à la présente étude. L'ensemble de ces données est présenté dans le tableau 1.2.

⁹⁸ Le cas de L'Ancienne Lorette est : PRDH, Acte de mariage de Paul fleurot et Marie-Madeleine Dufrêne, 15 février 1740, #21673.

⁹⁹ À titre d'exemple : PRDH, Acte de mariage de Guillaume Ledu et Élisabeth Drouin, 18 novembre 1704, #85116.

¹⁰⁰ PRDH, Acte de mariage de Joseph Dumareil et Ursule Lessard, 23 juillet 1742, #22906.

¹⁰¹ PRDH, Acte de mariage de Charles Buffeteau et Marie Barbot, 27 novembre 1736, #20130.

Tableau 1.2 : Nombre moyen d'enfants et mortalité infantile chez les familles d'artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France

		Bouchers	Boulangers		Autres	Total
Nombres d'enfants		9,7	7,9		8,8	8,8
Mortalité infantile*	# d'enfants	3,8	3,4		3,4	3,6
	%	38,8 %	43,2 %		38,7 %	40,7 %
Mortalité juvénile**	# d'enfants	4,7	4,2		5,1	4,4
	%	42,3 %	53,2 %		58,1 %	50,2 %

*Mortalité dans les deux premières années de vie.

**Mortalité dans les quinze premières années de vie

Source : Université de Montréal, Programme de recherche en démographie historique [en ligne], <https://www.prhd-igd.com/fr/les-actes> (page consultée le 15 mars 2020).

Au premier regard, nous pouvons rapidement remarquer que les artisans alimentaires ont beaucoup d'enfants. Même si on considère que 40 % des artisans alimentaires se marient une seconde fois pendant le cours de leur vie¹⁰², c'est encore 6,2 enfants par mariage. Si nous regardons uniquement les premiers mariages, on trouve 6,7 enfants par couple. Si nous nous concentrons sur les familles complètes (qui n'ont pas été rompues avant que l'épouse n'ait 50 ans), ce nombre monte à une moyenne de 6,8 enfants. Peu importe comment nous analysons ces chiffres, ils se positionnent loin au-dessus du restant de la population de la ville de Québec, où 4,7 enfants naissent, en moyenne, par

¹⁰² Université de Montréal, Programme de recherche en démographie historique [en ligne], <https://www.prhd-igd.com/fr/les-actes> (page consultée le 31 mars 2020).

mariage pendant la période de 1621 à 1760¹⁰³. L'âge des conjointes au mariage aurait pu expliquer cette fécondité puisque des mariages précoces prolongeraient la période de procréation. Cependant, les épouses ont en moyenne 25,8 ans lors du mariage, ce qui n'est pas particulièrement jeune pour l'époque. Les données de fécondités s'apparentent étonnamment plus aux statistiques du XVII^e siècle, où les familles complètes ont en moyenne 9,1 enfants et où les familles incomplètes en ont 5,6¹⁰⁴. Il faut également souligner que Québec a déjà une fécondité plus élevée que les milieux ruraux, ce qui s'explique par une plus forte mortalité infantile ainsi qu'une plus grande tendance à avoir recours à une mise en nourrice¹⁰⁵. En effet, ces deux facteurs arrêtent la production de lait maternel et réduisent donc la période de stérilité entre les enfants. On peut remarquer que les bouchers ont un taux de natalité un peu plus élevé que celui des autres artisans alimentaires alors que celui des boulangers est un peu plus faible. Cependant, étant donné la taille de l'échantillon, cette variance pourrait très bien s'expliquer par le hasard. Si nous regardons les individus de plus près, deux cas ressortent en particulier. En effet, le boucher Charles Rouillard a eu 19 enfants au cours de ses deux mariages avec Marie Joseph Gaboury¹⁰⁶ et Geneviève Trudel¹⁰⁷ alors que le boulanger Pierre Chalou en a eu 22 pendant ses deux mariages avec Marie Barbeau dit Boisdoré¹⁰⁸ et Julienne Larchevêque¹⁰⁹. Ces deux cas ressortent particulièrement parce que, à l'exception des quatre plus grandes familles d'artisans, toutes les familles se composent de zéro à treize enfants. Ils s'expliquent en partie parce que, dans les deux cas, l'artisan a eu beaucoup d'enfants avec

¹⁰³ Gauvreau, *Québec*, p. 35.

¹⁰⁴ Mathieu, *La Nouvelle-France*, p. 80.

¹⁰⁵ Gauvreau, *Québec*, p. 139.

¹⁰⁶ PRDH, Famille de Charles Rouillard et Marie Joseph Gaboury, Québec, #17648.

¹⁰⁷ PRDH, Famille de Charles Rouillard et Geneviève Trudel, Deschambault, #37856.

¹⁰⁸ PRDH, Famille de Pierre Chalou et Marie Barbeau Boisdoré, Québec, #8315.

¹⁰⁹ PRDH, Famille de Pierre Chalou et Julienne Larchevêque, Québec, #23695.

chacune de ses deux épouses. Dans la majorité des autres cas, lorsqu'un individu se marie plus d'une fois, il a presque tous ses enfants avec une seule conjointe.

La deuxième partie du tableau est encore plus surprenante que la première. En effet, la mortalité infantile chez les ménages d'artisans alimentaires est de 40,7 %, ce qui représente 3,6 enfants sur 8,8, alors que l'ensemble des ménages d'artisans de Québec (excluant ceux du secteur de la construction) a typiquement une mortalité infantile de 23,6 %¹¹⁰. Cette grande variance s'explique partiellement par le fait que la majorité des enfants des membres du corpus sont nés plus près de la fin du régime français alors que la mortalité infantile croît tout au long de ce dernier¹¹¹. En effet, à mesure que la population augmente, la condition de vie des enfants semble diminuer. Il est également possible que les artisans alimentaires aient plus souvent eu recours à une nourrice, pratique qui augmente le risque de mortalité infantile¹¹². En effet, les conditions de vie y sont moins bonnes en plus de l'absence du lait maternel. Cependant, cette théorie est incertaine d'autant plus que les nourrices ne sont employées que dans 15 % des cas à Québec¹¹³. Il se peut tout de même que les épouses d'artisans aient recours à des sevrages précoces puisqu'elles participaient activement dans les activités commerciales. Cette pratique aurait elle aussi exacerbé la mortalité infantile.

Les données de mortalité juvénile, quant à elles, s'alignent avec celles de la population générale. En effet, près de la moitié des enfants ne se rendent pas à l'âge adulte

¹¹⁰ Gauvreau, *Québec*, p. 163.

¹¹¹ *Ibid.*, p. 181.

¹¹² *Ibid.*, p. 159.

¹¹³ *Ibid.*, p. 161.

en Nouvelle-France autour de la période de la Conquête¹¹⁴. Ceci surprend puisque les enfants d'artisans alimentaires semblent mourir plus qu'à leur tour dans les deux premières années de leur vie, mais pas pendant le reste de leur enfance. Malgré l'aspect surprenant de ce résultat, il nous permet de croire que les données entourant reproduction sociale des artisans ne seront pas déformées par une mortalité juvénile considérable. Nous arrivons donc à la constatation que les artisans alimentaires ont plus d'enfants que la moyenne de Québec, mais que ces derniers meurent beaucoup dans les premières années. Ces deux variables vont naturellement de pair puisque la mortalité infantile réduit la période de stérilité accompagnant l'allaitement et entraîne une fécondité accrue¹¹⁵. Cependant, les enfants d'artisans meurent proportionnellement autant que ceux du restant de la population si on s'en tient à l'enfance en général.

Conclusion

Chaque métier alimentaire de la ville de Québec comporte ses propres particularités. Les boulangers sont au cœur même de la société de l'Ancien Régime puisqu'ils produisent le pain, le pilier de l'alimentation de l'époque. Compte tenu de leur importance, ils subissent une réglementation imposante de l'État, qui craint toujours la pénurie. Même si la vente de pain ne permet pas aux boulangers de s'enrichir, la vente de biscuits de mer est profitable, ainsi que l'accès à une carrière de négociant. Étant essentiels pour la société de l'époque, les boulangers de la France et de la Nouvelle-France ont fait l'objet de plusieurs recherches. Les bouchers, beaucoup moins présents dans les études historiques, sont tous aussi nombreux à Québec. Ils subissent autant de réglementation que

¹¹⁴ Marilyn Amorevieta-Gentil, *Les niveaux et les facteurs déterminants de la mortalité infantile en Nouvelle-France et au début du Régime Anglais* [thèse de doctorat], Université de Montréal, 2009, p. 18.

¹¹⁵ Gauvreau, *Québec*, p. 140.

ces derniers puisqu'ils sont également considérés comme essentiels au ravitaillement de la communauté. Presque exclusivement marchands de bœuf, la charge de travail de ces artisans oscille avec les saisons. Pour ce qui est des trois derniers métiers, soit les cuisiniers, les pâtisseries et les traiteurs, ils ne comportent que cinq individus sur les quarante et un du corpus. Comme ils étaient beaucoup moins nombreux dans la société et que leur ouvrage était moins central à l'alimentation de l'époque, il existe beaucoup moins d'information à leur sujet. Il arrivait souvent que ces artisans sautent à un autre métier.

Contrairement à la France, la Nouvelle-France ne compte pas de corporations, ce qui rend les métiers beaucoup plus faciles d'accès. Il faut néanmoins que les artisans réalisent un apprentissage pour accéder aux métiers, sauf si leurs parents pratiquent déjà le métier. Cette étape dure en moyenne trois ans et permet au maître de graduellement instruire l'apprenti quant aux fonctions nécessaires pour pratiquer le métier.

Malgré la prédominance des femmes dans la préparation de la nourriture dans la société, les artisans alimentaires s'avèrent presque exclusivement des hommes, reflétant plutôt l'ensemble des métiers. L'épouse contribuait habituellement à l'ouvrage en gérant des tâches périphériques, mais elle ne pouvait habituellement pas accéder au métier. La seule exception étant lorsque l'artisan mourait; l'épouse pouvait alors assumer son rôle pour faire continuer l'entreprise, comme en témoignent les boulangères Marie-Anne Aubuchon et Marie-Louise Corbin. Il était difficile pour une veuve de gérer une entreprise seule puisque cette tâche nécessitait habituellement toute la famille. En effet, chacun avait son rôle, l'homme étant communément chargé de la production alors que la femme avait un rôle domestique et reproducteur, en plus d'assister à la tâche de production. Dans le cas des entreprises alimentaires, elle était habituellement chargée de s'occuper de la boutique,

ce qui incluait la gestion des finances et des crédits. Les enfants travaillaient également, que ce soit dans le cadre de l'entreprise ou pour le maintien de la maisonnée.

Les artisans alimentaires font preuve d'une homogamie assez faible. En effet, seulement quinze des quarante mariages répertoriés se font avec une autre famille d'artisan, dont seulement huit sont avec des artisans alimentaires. Cette faible proportion s'explique probablement par la petite quantité d'artisans alimentaires à Québec qui aurait obligé les membres de notre corpus à devoir chercher pour une conjointe dans différents milieux socioprofessionnels. Les artisans alimentaires de Québec ont eu 30 % plus d'enfants que la moyenne de la ville, ce qui est une différence considérable. On peut souligner le cas des bouchers qui ont en moyenne eu près de dix enfants au cours de leur vie. Cependant, cette haute natalité est accompagnée et partiellement expliquée par une mortalité infantile encore plus élevée; les artisans alimentaires perdent 44,5 % de leurs enfants dans les deux premières années de leur vie. C'est presque le double de la mortalité infantile des artisans généraux de la ville.

Les particularités des métiers alimentaires, les liens familiaux qu'on y trouve, la famille, le genre ainsi que les mariages et les enfants... ce premier chapitre aura servi pour placer les balises permettant de s'attaquer au vif du sujet, l'artisan lui-même. Plus précisément, son statut socio-économique ainsi que sa notabilité.

CHAPITRE II — LA RÉUSSITE ÉCONOMIQUE ET LA NOTABILITÉ DES ARTISANS ALIMENTAIRES

Sous l’Ancien Régime, une partie centrale des ressources des ménages concerne les dépenses alimentaires¹. On peut en déduire que les artisans alimentaires se trouvent au cœur de la société ainsi que de l’économie de la ville. De plus, ils sont encadrés par d’imposantes quantités de règles, ce qui souligne encore plus leur importance aux yeux de l’administration². Ces réalités se reflètent-elles dans la situation socio-économique de ces artisans et leur attribuent-elles une certaine forme de notabilité? L’historiographie nous permet de croire qu’ils occupent une fonction valorisée dans la communauté, mais sans pour autant être reconnus comme des notables de la même façon que les marchands ou les capitaines de milice. Les artisans représenteraient tout de même le début de la tradition de petite bourgeoisie de la colonie³. Le présent chapitre tentera d’offrir une réponse plus précise quant au statut socio-économique et à la notabilité des artisans alimentaires de Québec. Il faudra nuancer la conclusion que nous tirerons selon chaque métier puisque les cuisiniers, les traiteurs, les pâtisseries, les bouchers et les boulangers vivent tous des réalités très différentes les uns des autres.

La première section de ce chapitre offre un regard sur la réussite économique des artisans alimentaires. Nous analyserons donc les douaires et les préciputs retrouvés dans les contrats de mariage de ces derniers. Ensuite, nous déterminerons lesquels d’entre eux

¹ Michel Roy, « Les marchés alimentaires parisiens et l’espace urbain du XVII^e au XIX^e siècle », *Histoire, économie & société*, vol. 17, n°4 (1998), p. 695.

² André Lachance, *Vivre à la ville en Nouvelle-France*, Montréal, Éditions Libre Expression, 2004, p. 275.

³ Peter Moogk, « Apprenticeship Indentures: A Key to Artisan Life in New France », *Historical Papers of the Canadian Historical Society*, vol. 6, n°1 (1971), p. 79.

réussissent à construire une entreprise de grande ampleur. La dernière partie de cette section portera sur les assises foncières des artisans alimentaires.

La deuxième section touchera réellement au cœur de la présente étude en tentant de déterminer si les artisans alimentaires se présentent comme des notables. Pour ce faire, il faudra examiner quelques indicateurs. Il sera question de parrainage et d’alphabétisation, indicateurs centraux à la question. Le parrainage sera exploré sous deux angles différents, soit la fréquence à laquelle les artisans deviennent parrains ainsi que la notabilité des parrains de leurs enfants. L’alphabétisation sera quant à elle déterminée en analysant les signatures des artisans. Il sera ensuite question d’explorer la capacité d’ascension sociale des artisans alimentaires. Pour conclure ce chapitre, nous nous pencherons sur la question de la Conquête, plus particulièrement sur l’influence qu’elle aura sur la vie des artisans alimentaires.

1. La réussite économique des artisans alimentaires

Déterminer la réussite économique d’un groupe relève d’un défi de taille puisque les sources sont souvent lacunaires. Cependant, colliger les informations données par une variété de sources permet d’obtenir un portrait général satisfaisant. En effet, les douaires et les préciputs offrent un regard sur les attentes économiques des artisans alimentaires lors de leur mariage, alors que leurs ententes commerciales, leurs partenariats, leurs investissements et leurs prêts offrent un regard sur l’ampleur de leur entreprise, tandis que leurs assises foncières permettent de percevoir leur accumulation de richesse⁴.

⁴ Il aurait pu être pertinent d’analyser les inventaires après-décès des artisans alimentaires pour ajouter à cette section, mais nous avons pris la décision de les laisser de côté. Ce choix a été partiellement motivé par la pandémie de 2020. De plus, même si cet obstacle n’avait pas été présent, seule une fraction des artisans

1.1 Les douaires et les préciputs

Le contrat de mariage mérite une place centrale dans le cadre d'une analyse du statut socio-économique d'un groupe. En effet, il est l'acte notarié le plus abondant, il est commode à dépouiller et il contient plusieurs informations révélatrices sur les individus impliqués. De plus, jusqu'à 96 % des mariages canadiens du XVIII^e siècle mènent à un contrat de mariage⁵. Malgré cette abondance, il comporte des limites, la plus grande d'entre elles étant qu'il n'offre un regard que sur un moment précis dans la vie du couple⁶. De plus, comme les individus sont généralement assez jeunes au moment du mariage, ce contrat ne nous donne aucune indication quant à la majorité de leur vie adulte.

Le préciput et le douaire se trouvent dans pratiquement tous les contrats de mariage et nous offrent des chiffres précis à analyser. Le douaire est une promesse de pension viagère à l'épouse suite à la mort de son mari pour lui permettre de subvenir à ses besoins ainsi qu'à ceux de sa famille⁷. Il peut être coutumier, la moitié des biens propres du défunt, ou prefix, une somme inscrite dans le contrat de mariage. La majorité des contrats laissent l'épouse choisir entre les deux types de douaires⁸. Le préciput, quant à lui, est l'ensemble de biens et de l'argent comptant que le survivant pourra retirer de la communauté à la suite

alimentaires a laissé un inventaire après décès, ce qui signifie que les données récoltées auraient mal reflété la réalité de l'ensemble des membres du corpus. Voici la liste des artisans dont l'inventaire a été répertorié : André Bouchaud, Augustin Cadet, Charles Rouillard, Claude Dorion, Guillaume Leduc, Jacques Damien, Jean Duprat, Joseph Séguin, Louis Poissy Lagrillade, Marie-Louise Corbin et Pierre Dorion.

⁵ Jacques Mathieu, *et al.*, « Mobilité et mariage dans le gouvernement de Québec au XVIII^e siècle », Dans Joseph Goy et Jean-Pierre Wallot, dir. *Évolution et éclatement du monde rural. Structures, fonctionnement et évolution différentielle des sociétés rurales françaises et québécoises. XVII^e - XX^e siècles*, Paris et Montréal, École des Hautes Études en Sciences Sociales et Presses de l'Université de Montréal, 1986, p. 287.

⁶ Louise Lavallée, « Les archives notariales et l'histoire sociale de la Nouvelle-France », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 28, n°3 (1974), p. 295.

⁷ Yves F. Zoltvany, « Esquisse de la Coutume de Paris », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 25, n°3 (décembre 1971), p. 370.

⁸ Suzanne Gousse, *Couturières en Nouvelle-France*, Québec, Septentrion, 2013, p. 136.

de la mort de son conjoint⁹. Il joue un peu le rôle d'assurance vie, mais laisse également le survivant garder des biens auxquels il est habitué¹⁰. Le préciput représente habituellement près de la moitié du douaire préfix¹¹. Ces deux composantes du contrat de mariage nous permettent de mesurer les attentes ainsi que les prétentions de la future communauté¹². Un douaire préfix élevé peut être signe d'estime envers la mariée, mais peut aussi être utilisé pour camoufler un faible apport au mariage¹³. Cependant, même si les valeurs indiquées dans le contrat peuvent être légèrement erronées, elles reflétaient partiellement la condition des mariés puisque les concitoyens jugeaient du montant de douaire réaliste pour un individu d'autant plus que le contrat de mariage était alors un événement public auquel on conviait parents et amis¹⁴. Par conséquent, ces montants ne donnent pas le niveau de fortune de chaque artisan, mais indiquent quand même l'ordre de grandeur de celui-ci. Le douaire et le préciput sont particulièrement utiles dans l'analyse d'un groupe puisqu'il est possible d'en dégager des tendances et de les comparer à ceux d'autres groupes¹⁵. C'est dans cette optique que les douaires préfix et les préciputs des artisans alimentaires ont été compilés et présentés dans le tableau 2.1. En tout, 35 contrats de mariage ont été répertoriés, dont vingt-trois ont été signés lors du premier mariage et douze ont été signés lors du deuxième mariage de l'artisan. Deux bouchers, soit André Bouchaud et Joseph Séguin, et trois boulangers, soit Jean Duprat, Louis Boissy Lagrillade et Marie-Louise Corbin sont

⁹ Zoltvany, « Esquisse », p. 370.

¹⁰ Stephen L Kaplan, *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1993, p. 336.

¹¹ *Ibid.*, p. 336.

¹² Robert Lamonde, « Les boulangers de Montréal, de la fondation à 1750. Étude d'histoire socio-économique », Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Montréal, 1997, p. 42.

¹³ Kaplan, *Le meilleur pain*, p. 335.

¹⁴ Peter N. Moogk, « Rank in New France: Reconstructing a Society from Notarial Documents », *Histoire sociale*, vol. 8 (1975), p. 43.

¹⁵ Lavallée, « Les archives notariales », p. 394.

représentés deux fois dans ce tableau puisque les contrats de leurs deux mariages ont été répertoriés. À l'inverse, il nous manque le contrat de mariage du pâtissier, de deux cuisiniers, de trois boulangers et de cinq bouchers. Ils seront donc absents de la présente analyse.

**Tableau 2.1 : La moyenne des douaires préfix et des préciputs (en livres)
des artisans à Québec en Nouvelle-France**

	Douaires	Préciputs	Nombre de contrats
Bouchers	543	286,66	15
Boulangers	811	359	18
Autres	1050	450	2
Total	710	333	35

Sources : Contrats de mariage notariés de la BANQ

Pour offrir un contexte aux données visibles dans le tableau, il est pertinent de les comparer à ceux de la population générale. Entre 1700 et 1760, période où la majorité des artisans alimentaires du corpus se marient, les douaires moyens au Québec oscillent dans les environs de 500 à 600 livres par mariage¹⁶ et le préciput représente habituellement environ la moitié de cette somme. Les artisans alimentaires de Québec semblent donc se placer un peu au-dessus la moyenne à cet égard, ce qui signifie probablement qu'ils s'attendent à devenir un peu plus riches que celle-ci. Ils ont cependant des douaires et des préciputs semblables à ceux des menuisiers et des charpentiers, ce qui signifie qu'ils ne se

¹⁶ Jacques Mathieu, *et al*, « Mobilité et mariage dans le gouvernement de Québec au XVIII^e siècle », dans Joseph Goy et Jean-Pierre Wallot, dir. *Évolution et éclatement du monde rural. Structures, fonctionnement et évolution différentielle des sociétés rurales françaises et québécoises. XVII^e - XX^e siècles*, Paris et Montréal, École des Hautes Études en Sciences Sociales et Presses de l'Université de Montréal, 1986, p. 308.

distinguent pas particulièrement des autres types d'artisans¹⁷. Les douaires des artisans alimentaires oscillent entre 200 et 2000 livres alors que les préciputs varient entre 100 et 1000 livres. Il aurait été intéressant d'observer l'évolution dans le temps de ces nombres, mais le corpus est trop petit pour que ces données soient très révélatrices.

Aux premiers abords, on pourrait avoir l'impression que les douaires et préciputs des cuisiniers, du traiteur et du pâtissier sont significativement plus élevés que ceux des autres. Cependant, seulement deux contrats de mariage sont présentés dans cette catégorie. Le cuisinier Louis Leroux a un douaire et un préciput assez standard de 600 et 400 livres. Le traiteur Charles Dubeau déforme les données avec son douaire de 1500 livres qui se trouve parmi les quatre douaires les plus élevés de tous les membres du corpus, et un préciput de 500 livres. Il est difficile de déterminer si ces montants représentent réellement son état économique ou si Charles enfle les chiffres pour impressionner.

Alors que les bouchers semblent avoir des douaires et des préciputs semblables à ceux de la population générale, les boulangers se démarquent significativement. De plus, ils se distinguent des boulangers de Montréal, qui offrent un douaire moyen de 590 livres sous le régime français¹⁸. Certains boulangers de Québec offrent des douaires impressionnants qui rehaussent la moyenne. C'est notamment le cas de Pierre Chalou et de Joseph Dumareuil dit Lafranchise qui promettent tous deux 1500 livres à leur épouse, mais tout particulièrement le cas de Marie-Anne Aubuchon qui se voit promettre un douaire préfix de 2000 livres lors de son second mariage. Cependant, il vaut mieux éviter de tirer de trop de conclusions par rapport au douaire et au préciput d'un seul individu, puisqu'ils

¹⁷France-Isabelle Langlois, « Famille de charpentiers et menuisiers à Montréal au XVIII^e siècle », *Mémoire de maîtrise (histoire)*, Université de Montréal, 1997, pp. 111-112.

¹⁸ Lamonde, *Les boulangers*, p. 44.

n'offrent pas nécessairement un portrait fiable du niveau de fortune de ce dernier. De plus, ces deux indicateurs donnent uniquement de l'information sur un moment ponctuel assez tôt dans la vie de l'artisan, même si c'est un épisode central de sa vie¹⁹. Par exemple, les douaires et préciputs promis par Joseph-Michel Cadet ne sont respectivement que de 900 et 500 livres alors qu'il figurera un jour parmi les individus les plus riches de la colonie.

Plus généralement, les douaires et les préciputs retrouvés dans les contrats de mariage des artisans alimentaires de Québec nous permettent de croire que ces derniers s'attendent à vivre légèrement plus riches que la moyenne coloniale. Ils se comparent cependant à d'autres groupes tels que les charpentiers et les menuisiers, d'autres métiers urbains. Pour tenter de saisir l'évolution de la richesse des artisans alimentaires sur la durée de leur vie, il est essentiel d'utiliser des sources qui éclairent différentes périodes de leur vie. L'étude des entreprises des artisans comblera partiellement cette lacune.

1.2 Des entreprises d'ampleur variable

Une bonne part des artisans de Québec travaille à leur compte à au moins un moment de leur vie. Cependant, la taille de leur entreprise varie largement entre les différents individus, même au sein du même métier. Certains peinent à faire fonctionner leur commerce, alors que d'autres artisans prospèrent indéniablement²⁰. Comme la majorité des informations financières de l'époque sont inaccessibles à travers les archives, il faut se fier à quelques indicateurs pour tenter de former une perspective de la taille des commerces. Dans un premier temps, il est possible d'observer quels artisans engagent de la main-d'œuvre. Cependant, ce phénomène est plutôt rare chez les artisans en Nouvelle-

¹⁹ Lavallée, « Les archives notariales », p. 395.

²⁰ Jocelyne Perrier, « Les techniques et le commerce de la tannerie à Montréal au XVIII^e siècle », *Scientia Canadensis*, vol. 24, (2002), p. 52.

France²¹ et se produit assez rarement chez les membres du présent corpus. En effet, seuls cinq bouchers se procurent de la main-d'œuvre, soit Romain Dolbec qui engage deux serviteurs, Augustin Cadet qui engage un apprenti, Joseph Metot qui engage un garçon boucher et un tanneur, Jacques Damien qui achète un esclave et Joseph-Michel Cadet dont le cas mérite une attention particulière. Soulignons qu'en Nouvelle-France la majorité des contrats d'engagements, verbaux ou écrits, ne sont pas accessibles dans les archives notariales. Il se trouve donc probablement plusieurs autres cas d'artisans alimentaires qui engagent des employés, mais il nous est impossible de les identifier. Parallèlement, trois boulangers engagent des apprentis, soit Jean Duprat, qui en engage quatre, ainsi que Louis Boissy Lagrillade et Charles Guay²². Autre indicateur important, la possession d'un bateau ou une part de celui-ci indique une capacité à s'occuper de son propre approvisionnement ainsi qu'un statut de marchand. Trois boulangers, soit Maurice Jean, François Bonneville et Pierre Chalou, possèdent une part de navire²³. Du côté des bouchers, Joseph Metot possède un navire entier, alors que Joseph Cadet affrète plusieurs bateaux locaux ainsi que transatlantiques.

Il est également pertinent de nous pencher sur le crédit que certains artisans alimentaires allouent à autrui puisqu'il peut indiquer une entreprise qui génère un capital important. Comme nous nous fions aux archives notariales, nous avons principalement accès aux obligations et aux quittances. Cependant, une bonne proportion des dettes étaient

²¹ Moogk, « Apprenticeship Indentures », p. 69.

²² BAnQ-Q, Greffe du notaire Louis Chambalon, Marché d'apprentissage en qualité de boulanger de Louis Martel (17 ans); par Honoré Martel dit Lamontagne, son père, à Jean Duprat, maître boulanger, de la ville de Québec, 4 mai 1704.

²³ BAnQ-Q, Greffe du notaire Claude Barolet, Vente de la moitié d'un bateau nommée la Ste Anne; par Pierre de Beau dit Lajeunesse, maître boulanger, à François Bonneville, compagnon boulanger, de la ville de Québec, 5 décembre 1740.

informelles et finissaient seulement devant un notaire ou en justice si le débiteur ne les remboursait pas²⁴. L'absence de crédit dans les archives n'indique donc pas qu'il n'ait pas existé, mais son abondance démontre que l'artisan en question a été prolifique en tant que créancier. Parmi les 41 membres du corpus, 15 ne laissent aucune indication de crédit. Parallèlement, des 26 artisans qui offrent des prêts notariés formels, 19 n'en laissent qu'un, deux ou trois. Le cuisinier Charles Dubeau en laisse cinq²⁵, ce qui indique une certaine accumulation de capital. Pour ce qui est des boulangers, seul Pierre Chalou et Pierre Voyer en offrent cinq chacun. Les bouchers semblent prêter plus régulièrement puisqu'ils sont quatre à en laisser un nombre significatif. Les archives contiennent quatre prêts de la part de Pierre Dorion, cinq de Joseph Metot, neuf de Guillaume Leduc et vingt de Joseph-Michel Cadet. Le crédit semble donc être une pratique assez commune pour les artisans alimentaires, mais qui était principalement offerte par quelques artisans qui réussissaient à accumuler suffisamment de capital. Notons également que plusieurs artisans deviennent débiteurs au cours de leur carrière.

Finalement, le dernier indicateur d'entreprise florissante qui nous est accessible est l'absence ou l'abondance d'accords commerciaux des artisans alimentaires. Ils étaient généralement sous forme de sociétés, d'accords et de conventions notariés. Comme nous tentons d'obtenir un portrait des entreprises des artisans alimentaires, les contrats qui n'y étaient pas liés, tels que la construction d'une maison, ont été exclus de la présente analyse. Encore une fois, les archives ne sont pas très garnies en ce domaine, mais le résultat du

²⁴ Marie-Ève Jetté, « Du billet au procès : le crédit et le recouvrement des dettes par Jacques Leber et Charles de Couagne, marchands de Montréal au XVII^e siècle », *Mémoire de maîtrise (histoire)*, Université de Sherbrooke, 2015, p. 3-4.

²⁵ Par exemple : BAnQ-Q, Greffe du notaire Paul-Antoine-François Lanouiller-Desgranges, Obligation de Etienne Testard, de la ville de Québec, à Charles Dubot, marchand, de la ville de Québec, 23 août 1755.

dépouillement mérite tout de même d'être exploré. Au total, 19 artisans n'ont laissé aucun contrat commercial, 14 en ont laissé un ou deux, quatre en ont laissé trois et seulement quatre en ont laissé plus de quatre. Ces nombres peuvent paraître petits, mais il ne faut pas présumer que les archives contiennent tous les actes effectués à l'époque. En effet, plusieurs actes n'ont pas survécu aux siècles, et ce pour multiples raisons. De surcroît, les accords commerciaux, comme plusieurs autres actes, pouvaient souvent être rédigés sous seing privé ou même se faire par ententes verbales²⁶. Une absence ou un faible nombre d'accords commerciaux dans les archives ne signifie donc pas que l'artisan en question en effectuait peu. Par extension, une abondance d'actes de la sorte indique que l'artisan devait être particulièrement prolifique. Les quatre artisans qui ont signé plusieurs contrats commerciaux méritent donc d'être analysés de plus près.

Joseph Cadet est le cas le plus remarquable parmi le corpus, et ce, par une grande marge. Il apprend le métier par son oncle Augustin Cadet, commence sa carrière de boucher sous Romain Dolbec qui est alors le fournisseur du roi de Québec, et deviendra assez rapidement l'associé de ce dernier²⁷. De 1742 à 1746, ils fourniront de la viande au magasin du roi, période où Cadet accumulera déjà 150 000 livres de profits. En 1746, l'Intendant Hocquart le sélectionne pour devenir le fournisseur exclusif de viande et non exclusif de blé, farine, pois et biscuits au magasin du roi, privilèges qu'il gardera jusqu'en 1756²⁸. Au début de cette période, il s'associe d'ailleurs avec deux bouchers de notre corpus : Charles

²⁶ Benoît Grenier et Catherine Ferland, "Quelque longue que soit l'absence". Procurations et pouvoir féminin à Québec au XVIII^e siècle », *CLIO. Histoire, Femmes et Société*, n°37 (2013), p. 202.

²⁷ J. F. Bosher, « CADET, JOSEPH-MICHEL », dans *Dictionnaire biographique du Canada*, vol. 4, Université Laval/University of Toronto, 1980—consulté le 13 oct. 2020.

²⁸ André Côté, *Joseph-Michel Cadet, négociant et munitionnaire du roi en Nouvelle-France*, Québec, Septentrion, 1998, p. 40.

Rouillard et Jean Baptiste Chapeau²⁹. Cependant, dès 1749, Cadet obtient le monopole pour la vente publique de viande, et ce, pour trois ans. En effet, dès l'âge de 30 ans, il a un monopole temporaire sur toute vente de viande dans la capitale coloniale³⁰. Plusieurs bouchers se voient obligés de travailler avec lui pendant ces années, notamment Charles Rouillard, Jean Coutant, Augustin Cadet, Jacques Damien, Charles Guay et Pierre Montreuil. Pour assurer un développement plus stable de son entreprise, Cadet commence à créer un système d'approvisionnement dès 1748, processus qui lui fournit une certaine indépendance. À ce point, Cadet est toujours boucher, mais fait plutôt figure de marchand. Dès 1751, il pousse son idée plus loin en achetant plusieurs terres agricoles pour contrôler tout son processus d'approvisionnement. Il va jusqu'à acheter la seigneurie des Monts-Louis en Gaspésie en 1753 pour pêcher la morue. Il réussit à y extraire entre 600 000 et 750 000 morues annuellement, mais vendra sa seigneurie en 1758³¹.

Parallèlement à son expansion dans la colonie, Cadet étend son commerce en France et aux Antilles dès 1751, soit moins de dix ans après son début en affaires. Il prend possession de deux navires et en fera construire un autre à cette fin³². En 1756, Cadet est nommé munitionnaire général du roi, titre qu'il gardera jusqu'à la fin de la guerre de la Conquête. Il est alors chargé de fournir tous les vivres et rafraichissements pour le service du roi, ainsi que les rations des soldats dans l'ensemble de la colonie³³. En tout, il commande 130 cargaisons de France et plus de mille personnes travaillent continuellement

²⁹ À titre d'exemple : BAnQ-Q, Greffe du notaire Claude Barolet, Marché et convention entre Joseph Cadet, marchand boucher du Roi et Charles Rouillard, boucher, 14 février 1748.

³⁰ Côté, *Joseph-Michel Cadet*, p. 41.

³¹ BAnQ-Q, Greffe du notaire Jean-Claude Panet, Vente d'un fief vulgairement appelé les Monts-Louis situé dans le bas du fleuve Saint Laurent du côté du sud par Joseph Cadet à Michel Mahier, 9 mars 1758.

³² Côté, *Joseph-Michel Cadet*, p. 46.

³³ *Ibid.*, p. 80.

sous lui pendant cette période. Il nous a été possible de répertorier plus de deux cents contrats d'engagement signés par Cadet lui-même³⁴. Bien entendu, Cadet a quatre associés dans ce projet, mais il reste toujours l'homme des décisions.

Chaque période de sa carrière lui a permis de s'enrichir de plus en plus. En effet, à la suite de son partenariat lucratif avec Romain Dolbec, Cadet gagnera 100 000 livres de profit net en deux ans lors en 1746 et 1747³⁵. Éventuellement, de 1751 à 1756, il agrandira son entreprise au point où elle aura un chiffre d'affaires d'un million de livres par année. Ensuite, après avoir été munitionnaire général pendant quatre ans, son avoir net atteindra la somme vertigineuse de douze millions de livres³⁶. Cependant, la Conquête et les années qui suivront ne seront pas une période prospère pour Cadet, sujet qui sera exploré plus en profondeur dans la section 2.4 du présent chapitre. Il reste néanmoins l'artisan alimentaire qui se sera démarqué le plus du corpus, laissant des centaines d'actes notariés comme témoins de ses activités.

Les quelques autres artisans alimentaires dont les entreprises se sont visiblement démarquées n'ont pas eu un parcours aussi impressionnant que Joseph Cadet, mais méritent tout de même d'être soulignés. Un des plus anciens bouchers du corpus, Romain Dolbec, se trouve parmi ceux-ci. Il effectue cinq accords commerciaux avec d'autres artisans³⁷, ainsi que quelques transactions notariées. Romain Dolbec est fournisseur de viande pour

³⁴ À titre d'exemple : BAnQ-Q, Greffet du notaire Jean Claude Panet, Engagement de Guillaume Renaud, capitaine de navire, à Joseph Cadet, munitionnaire général pour le Roi en la Nouvelle-France, 4 novembre 1758.

³⁵ Côté, *Joseph-Michel Cadet*, p. 40.

³⁶ *Ibid.*, p. 264.

³⁷ BAnQ-Q, Greffe du notaire Louis Chambalon, Société entre Pierre Chaurier dit Plaisant, boucher, demeurant en la ville de Québec, et Romain Dolbec, 31 décembre 1708.

l'État pendant quatre ans, de pair avec Joseph Cadet au début de la carrière de ce dernier³⁸. En général, il est très présent dans la vie de la famille Cadet, avec laquelle il partage des liens de parenté. Comme la plupart de ses confrères, il a été obligé de contracter des dettes, à six reprises pour être précis. Cependant, son entreprise a certainement prospéré puisqu'il peut éventuellement se permettre deux serviteurs³⁹.

Augustin Cadet commence sa carrière de boucher sous la tutelle de Romain Dolbec, son parrain et curateur⁴⁰. Suivant l'exemple de ce dernier, il met sur pieds une entreprise qui fleurit à travers sa courte carrière. En effet, il effectue six accords commerciaux et engage un employé⁴¹. Il touche également au commerce d'une variété de denrées et de marchandises⁴². Cependant, ce qui le démarque le plus des autres artisans alimentaires, c'est son rôle d'associé de Joseph Cadet, son neveu, et surtout son titre de marchand boucher du roi⁴³. Avec un tel titre, il est surprenant qu'Augustin Cadet n'ait pas laissé plus d'actes notariés témoignant de son parcours, bien qu'il faille toujours éviter de tirer trop de conclusion par rapport à une absence d'actes dans les archives. Ceci étant dit, son entreprise était certainement un succès puisqu'il accumule une fortune de 11 199 livres en 1756⁴⁴.

³⁸ Louise Dechêne, *Le partage des subsistances au Canada sous le Régime français*, Montréal, Éditions du Boréal, 1992, p. 125.

³⁹ BAnQ-Q, Greffe du notaire Louis Chambalon, Engagement en qualité de serviteur domestique de René Patry à Romain Dolbec et Geneviève Gautier, 2 avril 1709.

⁴⁰ BAnQ-Q, Greffe du notaire Jacques Barbel, Accord entre Michel-François Cadet et Augustin Cadet, procédant sous l'autorité de Romain Dolbec, son curateur, 6 juin 1733.

⁴¹ BAnQ-Q, Greffe du notaire Christophe Hilarion Dulaurent, Apprentissage en qualité de boucher de Joseph Dupont à Augustin Cadet et Joseph Cadet, associé, 12 mai 1739.

⁴² Côté, *Joseph-Michel Cadet*, p. 26.

⁴³ BAnQ-Q, Greffe du notaire Claude Barolet, Engagement de Joseph Bilaudeau à Augustin Cadet, marchand boucher du Roi, 31 octobre 1748.

⁴⁴ Côté, *Joseph-Michel Cadet*, p. 26.

Il faut également souligner la carrière de Pierre Chalou, le boulanger dont l'entreprise semble se démarquer le plus. Il signe sept accords commerciaux⁴⁵, dont une avec un navigateur. En fait, il possède une part d'un navire et affrète une goélette⁴⁶. Il est donc très probable que Pierre Chalou exporte des biscuits de mer, la méthode permettant à un boulanger de vraiment s'enrichir à l'époque. Il achète également des minots de blé⁴⁷, ce qui nous permet de croire qu'il touche également au métier de farinier. Il n'est pas rare que des boulangers se lancent également dans ce métier puisqu'ils recevaient souvent des paiements sous forme de farine⁴⁸.

Il est intéressant de souligner que trois des quatre artisans qui se sont réellement démarqués sont des bouchers alors que ce groupe représente un peu moins de la moitié du corpus. Il est difficile de pleinement expliquer ce phénomène, mais on peut croire que la boucherie se prête mieux à une croissance. Peut-être est-ce parce qu'il y est plus facile de déléguer le travail journalier et de passer plus de temps à gérer et agrandir l'entreprise? Quoi qu'il en soit, l'une des façons d'investir les profits d'une entreprise florissante est d'acheter des propriétés, ce qui sera discuté dans la prochaine section.

1.3 Locataires ou propriétaires?

La possession de propriétés est un indicateur de richesse important pour les artisans en Nouvelle-France⁴⁹. Dans un premier temps, il sera possible d'observer si les artisans ont

⁴⁵ BAnQ-Q, Greffe du notaire Jean-Claude Panet, Accord entre Louis Dunier, négociant et Pierre Chalou, 30 avril 1751.

⁴⁶ BAnQ-Q, Greffe du notaire Claude Barolet, Police d'affrètement entre Pierre Chalou et Hirigoyen, propriétaire et capitaine de la goélette la Marie Joseph, 6 mai 1736.

⁴⁷ BAnQ-Q, Greffe du notaire Jacques-Nicolas Pinguet de Vaucour, Vente de minots de blé par Louis Lambert à Pierre Chlou, 29 mars 1734.

⁴⁸ Bernard Audet, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*, Québec, éditions GID, 2001, p. 178.

⁴⁹ Perrier, « Les techniques », p. 52.

accès à suffisamment de fonds pour posséder la propriété sur laquelle ils vivent et travaillent. Ensuite, nous pourrions explorer la quantité d'achats immobiliers effectués par chaque artisan alimentaire au cours de sa vie. Cette information nous permettra d'identifier les artisans qui ont les fonds nécessaires pour investir de l'argent dans l'immobilier. Il sera possible de préciser ces résultats en répertoriant les baux de location effectués par certains individus. En effet, nous verrons combien d'artisans achètent des propriétés dans le but de les louer et donc augmenter leur revenu.

En Nouvelle-France, plusieurs citoyens urbains louent la maison dans laquelle ils habitent. En effet, à Montréal en 1741, 30 % de la population est locataire⁵⁰. Il n'est donc guère surprenant qu'une proportion significative des artisans alimentaires de Québec soit locataires. Le tableau 2.2 démontre combien d'artisans louent au moins une propriété au cours de leur vie.

Tableau 2.2 : Les artisans alimentaires qui deviennent locataires à Québec en Nouvelle-France

	Bouchers	Boulangers	Autres	Total
Location au cours de leur vie	4	7	3	14
Aucune Location au cours de leur vie	14	11	2	27
Total	18	18	5	41

Source : BAnQ : Baux à loyer des membres du corpus

⁵⁰ Daniel Massicotte, « Stratification sociale et différenciation spatiale en milieu urbain pré-industriel : Le cas des locataires montréalais, 1731-1741 », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 44, n°1 (1990), p. 63.

Aux premiers abords, nous pouvons constater qu'environ un tiers des artisans alimentaires ont recours à la location, ce qui correspond plus ou moins aux statistiques de la population de Montréal, établies par Daniel Masicotte. Il est cependant essentiel de noter que plusieurs artisans avaient recours à la location pour éventuellement acheter leur propriété plus tard dans leur vie⁵¹. Ce tableau nous présente donc le nombre d'artisans qui ont loué au cours de leur vie plutôt que le pourcentage d'artisans qui louent leur habitation à un moment précis, ce qui aurait permis une comparaison juste avec les statistiques de Montréal. Le pourcentage de locataires dans le tableau devrait donc logiquement être plus élevé qu'un tiers. Toutefois, certains baux se faisaient par entente verbale⁵² et sont donc impossibles à retracer. De plus, plusieurs baux ont probablement été perdus avec le temps; une absence de bail ne signifie donc pas nécessairement que l'artisan n'ait jamais eu recours à la location.

Bien que ce tableau comporte des limites, il nous permet néanmoins de démontrer que plusieurs artisans alimentaires louent la maison dans laquelle ils habitent et travaillent. De plus, il nous laisse croire que plusieurs d'entre eux semblent avoir réussi à trouver les ressources nécessaires pour être propriétaires d'une maison et magasin au cours de leur vie adulte. Ce tableau nous offre également un point de comparaison entre les différents métiers alimentaires. En effet, on peut noter que seulement quatre des dix-huit bouchers ont eu recours à un bail de location au cours de leur vie ce qui est proportionnellement beaucoup moins commun que chez les autres artisans alimentaires. Il se peut que, par la nature même de leur activité, il soit moins intéressant de leur louer une maison. On peut

⁵¹ Perrier, « Les techniques », p. 60.

⁵² Daniel Massicotte, « Droit des contrats et pratiques contractuelles en droit romain et dans la coutume de Paris », *Les cahiers du droits*, vol. 37, n°4 (1996), p. 1058.

également présumer que moins de bouchers manquent de fonds que les autres membres du corpus. De plus, parmi les quatre bouchers qui ont recours au bail de location se trouve Joseph Cadet qui loue différents emplacements au cours de sa carrière⁵³. Son cas constitue une exception puisque son entreprise est en expansion constante. Ces locations représentent un investissement commercial plutôt qu'un manque de fonds nécessaires pour posséder ses propres emplacements.

Pour ce qui est des autres artisans, le seul pâtissier signe un bail à loyer, ainsi que deux des cuisiniers qui en signent plus d'un chacun. À l'opposé, le troisième cuisinier et le seul traiteur n'ont jamais recours à ceux-ci. Le petit nombre de cuisiniers et de traiteurs du corpus nous empêche d'extrapoler à partir de ces données, mais le fait que deux des trois cuisiniers louent peut s'avérer intéressant. En effet, les cuisiniers arrivent habituellement en Nouvelle-France en suivant leur employeur, ce qui signifie qu'ils peuvent devoir quitter la colonie avec ce dernier à n'importe quel moment. Ils ne sont pas nécessairement installés dans la colonie en permanence et semblent donc pencher vers la location, pour un temps du moins.

Le nombre d'artisans qui ont recours à la location nous offre un certain regard sur leur vie, mais doit être analysé de pair avec leurs achats immobiliers. En analysant ceux-ci, on peut avoir un regard supplémentaire sur la capacité financière des artisans alimentaires puisque c'est l'investissement le plus commun de l'époque⁵⁴. Le tableau 2.3 présente le nombre d'achats immobiliers que font les artisans de chaque métier.

⁵³ BAnQ-Q, Greffe du notaire Pierre Panet de Méru, Bail à loyer d'une maison située en la ville de Montréal, rue Notre Dame, par Jean Lechelle à Joseph Cadet, 16 septembre 1760.

⁵⁴ Gilles Paquet et Jean-Pierre Wallot, « Stratégie foncière de l'habitant : Québec (1790-1835) », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 39, n°1 (1989), p. 556.

**Tableau 2.3 : Acquisitions immobilières des artisans alimentaires
de Québec en Nouvelle-France**

Nombre d'achats	Bouchers	Boulangers	Autres	Total
0	5 (28 %)	8 (44 %)	2 (40 %)	15 (37 %)
1	2 (11 %)	3 (17 %)	1 (20 %)	6 (15 %)
2	1 (6 %)	4 (22 %)	2(40 %)	7 (17 %)
3	2 (11 %)	1 (6 %)	0 (0 %)	3 (7 %)
4	3 (17 %)	0 (0 %)	0 (0 %)	3 (7 %)
5+	5 (28 %) (9-6-15-6-7 achats respectivement)	2 (11 %)	0 (0 %)	7 (17 %)

Source : BAnQ : Baux à loyer des membres du corpus

Ce tableau nous indique que, selon ce que les archives notariales permettent de savoir, quinze personnes n'achètent pas de propriétés au cours de leur vie. Cependant, comme seulement quatorze individus louent au cours de leur vie, il est évident que certaines sources sont absentes; nous pouvons confirmer avec certitude qu'il manque des actes de vente et des baux de location dans les archives notariales. Ceci étant dit, même si l'absence d'actes pour certains individus dans ces tableaux ne nous donne pas d'information fiable, la présence de plusieurs actes d'achats pour certains d'entre eux nous offre un regard sur leur situation financière. Les bouchers, notamment, semblent acheter beaucoup de propriétés avec leur moyenne de 3,6 achats par individu comparativement à 1,3 achat par individus chez les autres métiers. C'est particulièrement le cas des cinq bouchers qui achètent plus de cinq propriétés au cours de leur vie; Joseph Cadet en achète quinze,

Romain Dolbec neuf, Pierre Dorion et Charles Guay sept alors que Joseph Metot en achète six⁵⁵.

Deux possibilités peuvent expliquer les grandes quantités d'achats effectués par certains individus. Soit ils achètent et vendent souvent des propriétés, n'en accumulant jamais plusieurs en même temps, soit ils les accumulent. La première possibilité indique un cycle d'achat et de vente et ne représente donc pas de richesse remarquable alors que la deuxième option dénote une fortune importante. Effectivement, c'est l'accumulation de propriété qui est pertinente à la présente analyse. À travers leur vie, Pierre Dorion revend toutes ses propriétés alors que Joseph Metot en revend cinq des six qu'il achète⁵⁶. Leur panoplie d'achats ne démontre donc pas nécessairement un succès financier, bien qu'elle ait pu faire partie d'une forme d'investissement immobilier qu'ils revendaient avec profit. À l'opposé, Charles Guay ne laisse aucun acte de vente à son nom ce qui nous laisse croire qu'il accumule six propriétés. De son côté, Romain Dolbec ne vend des terrains qu'à trois reprises⁵⁷, ce qui indique qu'il en accumule probablement au moins six en même temps. Pour conclure, Joseph-Michel Cadet accumule la plupart de ses propriétés pour remplir diverses fonctions dans le cadre de son entreprise. Ce dernier, Charles Guay et Romain Dolbec se démarquent donc largement des autres artisans alimentaires du corpus par les impressionnantes assises foncières qu'ils accumulent au cours de leur vie. De plus, ce ne sont pas uniquement quelques bouchers exceptionnels qui se démarquent des autres

⁵⁵ BAnQ-Q, Greffe du notaire P.-A.-F. Lanouiller-Desgranges, Vente de terre située en la seigneurie de Fausanbault par Ignace Berthaume et Félicité Plamondon à Pierre Dorion, bourgeois, de la ville de Québec. 31 janvier 1755.

⁵⁶ BAnQ-Q, Greffe du notaire Simon Sanguinet, Vente d'une partie d'emplacement situés au faubourg Saint Roch de la ville de Québec; par Joseph Metot, maître boucher, de la ville de Québec, à Joseph Loubié, 22 août 1761.

⁵⁷ BAnQ-Q, Greffe du notaire Jean-Claude Pinguet, Vente d'une terre située en la seigneurie de Maure au second rang; par Romain Dolbec et Charles Guillot, associés à Alexis Prou, habitant, 4 avril 1724.

artisans alimentaires, mais bien l'ensemble des bouchers. En effet, seuls 8 des 18 des bouchers achètent deux propriétés ou moins au cours de leur vie, alors que 20 des 23 autres artisans alimentaires tombent dans cette catégorie.

L'achat de propriétés additionnelles était une façon d'accroître ses assises foncières et d'assurer la reproduction familiale, mais pouvait aussi être une méthode d'obtenir un revenu additionnel en les louant⁵⁸. En effet, on louait même des terres agricoles à des laboureurs, à l'image du modèle de faire-valoir indirect populaire en Europe⁵⁹. Ceci étant dit, les baux à loyer étaient pour la plupart rattachés à des propriétés urbaines, particulièrement de Québec. Les accords s'effectuaient parfois par entente verbale et le reste du temps par bail à loyer. Il est impossible de trouver des traces des ententes verbales, mais nous pouvons nous baser sur des baux de location laissés par dix membres du corpus. Sans surprise, sept d'entre eux sont des bouchers alors que les trois autres sont boulangers. La majorité d'entre eux ne louent qu'une ou deux fois grâce au bail de location. Du côté des bouchers, Pierre Jourdain dit Bellerose, Guillaume Leduc et Jacques Damien n'en signent qu'un seul au cours de leur vie alors qu'Augustin Cadet et Joseph Cadet en signent deux. Du côté des boulangers, Louis Boissy dit Lagrillade et Pierre Voyer ne signent que deux baux de location.

Deux seuls bouchers se démarquent par leur nombre de baux de location. On y retrouve Romain Dolbec avec quatre de ces contrats. Avec toutes les propriétés qu'il a achetées au cours de sa vie, il aurait été surprenant qu'il ne soit pas un locateur. Le second

⁵⁸ Massicotte, « Droit des contrats », p. 1058.

⁵⁹ Sylvie Dépatie, « Le faire-valoir indirect au Canada au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 72, n° 2 (2018), p. 7.

est André Bouchaud, qui a recours à un bail de location à cinq reprises⁶⁰. Il a acheté quatre propriétés au cours de sa vie et n'en a vendu qu'une seule. Pour conclure, la boulangère Marie-Anne Aubuchon signe six baux de location en tant que locatrice, dont la majorité à Montréal où elle a passé les premières années de sa vie. Elle préserve et loue au moins une propriété à Montréal pour la durée de sa vie même si elle passe toute sa vie adulte à Québec, ce qui témoigne certainement d'une situation économique prospère⁶¹.

Que ce soit en examinant les baux de locations en tant que propriétaire ou locataire et les achats de propriété, les bouchers semblent généralement plus prospères que les autres artisans alimentaires. C'est notamment le cas d'André Bouchand, de Romain Dolbec et de Charles Guay, même si Marie-Anne Aubuchon semble échapper à cette règle. La richesse foncière n'est qu'une composante du succès financier des artisans alimentaires exploré dans ce chapitre, mais les bouchers semblent avoir su mieux tirer parti de toutes les composantes. Cependant, le succès économique n'offre pas un portrait complet des artisans, d'où le besoin d'explorer l'expression de leur notabilité.

2. Les artisans alimentaires : un groupe de notables?

Il existe certainement une corrélation entre la richesse et la notabilité des individus, mais il est également possible d'être notable sans être riche. Par exemple, c'est le cas de plusieurs notaires qui détiennent un pouvoir culturel et qui font circuler les biens et l'argent

⁶⁰ BAnQ-Q, Greffe du notaire Claude Louet, Bail à loyer d'un corps de logis situé en la basse ville, rue Sous le Fort; par André Bouchaud, bourgeois, de la ville de Québec, à Parant, négociant. 22 juillet 1761.

⁶¹ Marie-France Prévost, « Le recensement de Québec de 1744 : une fenêtre sur le travail des femmes au Canada sous le régime français », Mémoire de maîtrise (histoire) Sherbrooke, Université de Sherbrooke, 2019, p. 152.

dans la société⁶². Cependant, avant d'aborder la question de notabilité, il est primordial de définir le terme clairement. La notabilité renvoie à l'appartenance à une élite restreinte qui obtient son statut, à cette époque, grâce à une influence qui provient de la seigneurie, de la paroisse, de la milice, de la famille, du voisinage et, au fil du temps, des bourgs et des villages⁶³. Les artisans alimentaires se trouvent sans doute dans un espace mitoyen en matière de notabilité; il est donc intéressant de déterminer l'ampleur de celle-ci. Pour ce faire, il existe plusieurs variables à explorer en dehors de la richesse pour pouvoir déterminer s'ils sont notables. Nous analyserons notamment leur situation comme parrains, leur degré d'alphabétisation et leur capacité d'ascension sociale.

2.1 Les parrainages : un indicateur important

Choisir le parrain et la marraine de ses enfants n'est pas une tâche qui s'effectue à la légère sous l'Ancien Régime. En effet, le parrainage est une façon d'ajouter la parenté spirituelle à celle par alliance⁶⁴. Ce phénomène nous offre donc un regard sur la notabilité des artisans alimentaires de Québec de deux façons différentes. Dans un premier temps, nous allons observer à quelle fréquence ils sont choisis pour être parrains et marraines. Être parrain de plusieurs enfants indique un large réseau social ainsi qu'une certaine estime de la part de son entourage, puisqu'on a tendance à sélectionner des individus bien placés socialement pour être parrain de ses enfants⁶⁵. Dans un second temps, nous allons noter qui

⁶² Louis Lavallée, « La vie et la pratique d'un notaire rural sous le régime français », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 47, n°4 (1994), p. 510.

⁶³ Benoît Grenier, « Seigneurs résidants et notabilité dans la Vallée du Saint-Laurent », *Annales de Bretagne et des pays de l'ouest*, vol. 110, n°2 (2003), p. 60.

⁶⁴ Guido Alfani, Vincent Gourdon et Isabelle Robin (dir.), *Le parrainage en Europe et en Amérique. Pratiques de longue durée (XVI^e-XXI^e siècle)*, Bruxelles, Peter Lang, 2016, p. 287.

⁶⁵ Geneviève Ribordy, *Les prénoms de nos ancêtres: étude d'histoire sociale*, Québec, Septentrion, 1995, p. 78.

les artisans alimentaires choisissent comme parrain pour leurs enfants, puisqu'avoir des parrains notables pour ses enfants, tels un seigneur ou un riche marchand, peut être un indice d'une certaine reconnaissance sociale.

Sous l'Ancien Régime, les parrains sont choisis aussi souvent d'en dehors de la famille qu'au sein de celle-ci. Avec le temps, la famille prendra une place de plus en plus centrale dans le parrainage, mais n'occupera toujours pas la moitié des cas en 1780⁶⁶. Comme la majorité de la présente étude s'attarde à une période bien avant cette date, il est clair que la famille ne représente toujours pas une très grande part des parrains et marraines, ce que les sources semblent confirmer⁶⁷. Les parrains et les marraines sont donc souvent des amis, des partenaires commerciaux ou des connaissances qui entretiennent des relations fréquentes avec la famille du nouveau-né⁶⁸. Le nombre de fois qu'un artisan alimentaire ou son épouse sera choisi comme parrain ou marraine, présentée de façon succincte dans le tableau 2.4, offre donc un regard sur la taille de leur réseau social ainsi que l'importance qu'ils y ont.

⁶⁶ Guido, Gourdon et Robin, *Le parrainage*, p. 259.

⁶⁷ Actes de baptêmes retrouvés sur le PRDH.

⁶⁸ Yvon Desloges, *Jacques Lemoine, traiteur*, dans Gaston Deschênes et Denis Vaugeois, dir., *Vivre la Conquête, tome 1*, Québec, Septentrion, 2013, p. 79.

**TABLEAU 2.4 : Nombre de filleuls des artisans alimentaires
de Québec en Nouvelle-France**

	Nombre de filleuls de chaque catégorie d'artisans	Moyenne de filleul par artisans alimentaire
Bouchers (18)	144	8
Boulangers (18)	134	7,44
Autres (5)	20	4
Total	298	7,26

Source : Actes de baptêmes du PRDH

Avant d'examiner plus en profondeur les données ci-dessus, il faut souligner qu'elles sont sujettes à une certaine marge d'erreur. Pour déterminer le nombre de reprises où un artisan alimentaire est choisi comme parrain ou marraine, il nous a fallu chercher dans les actes de baptêmes accessibles dans le Programme de recherche en démographie historique (PRDH). En effet, les individus présentés en dessous de l'enfant et les parents dans les actes de baptêmes sont presque toujours les parrains et marraines⁶⁹. Cependant, bien que les noms d'individus soient habituellement des hyperliens qui mènent à la page de leur famille, ce n'est pas le cas pour les parrains et marraines dans les actes de baptême. Par conséquent, dans les cas où plusieurs individus portent le même nom en même temps dans la même ville, il se peut que nous ayons confondu un membre du corpus avec son homonyme. Cependant, il nous a été possible de circonscrire cette marge d'erreur puisque les actes de baptême contiennent occasionnellement le nom de milieu, la profession, l'âge ou le lieu de résidence du parrain et de la marraine. De plus, la présence de membres de

⁶⁹ Raymond Roy et Hubert Charbonneau, « Le contenu des registres paroissiaux canadiens du XVII^e Siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 30, n°1 (1976), p. 87.

famille, surtout le conjoint ou la conjointe, permet de déterminer à quel individu en particulier nous avons affaire. Finalement, même si certaines erreurs se sont faufilees dans nos données, elles seraient plus ou moins inconséquentes parmi les centaines de cas de parrainages observées.

Parmi tous les artisans alimentaires, certains individus deviennent parrains de plusieurs enfants. C'est notamment le cas des bouchers Augustin Cadet (14), Romain Dolbec (15), Jean Chapeau (16) et Joseph Cadet (20) ainsi que des boulangers Pierre Voyer (14), Jean Duprat (15), Pierre Chalou (22) et de la boulangère Marie-Louise Corbin (19)⁷⁰.

Il est intéressant de noter que les quatre artisans avec les entreprises les plus remarquables, Augustin Cadet, Joseph Cadet, Romain Dolbec et Pierre Chalou, se trouvent sur cette liste. Posséder une large entreprise semble leur permettre de devenir notables et désirables en tant que parrains. En effet, Agnès Fine démontre clairement qu'il était commun que la sélection des parrains soit une forme de clientélisme où l'on tente de créer de nouvelles alliances avec des individus influents⁷¹. Cependant, même si les bouchers ont généralement les plus grandes entreprises et le plus de propriétés foncières, ils ne sont pas choisis significativement plus souvent comme parrains que les boulangers. Ceci nous laisse croire que le succès en affaires n'est pas le seul indicateur de notabilité.

À l'inverse, certains individus ne deviennent parrain d'aucun enfant. C'est notamment le cas du cuisinier Jean François Duclos, même s'il habite en Nouvelle-France pendant vingt-sept ans. Son cas est un peu surprenant, mais peut partiellement s'expliquer

⁷⁰ Exemple d'acte de baptême où Pierre Voyer est parrain : PRDH, Acte de Baptême de Marie Louise Dupont, Québec, 24 août 1744, #162837.

⁷¹ Agnès Fine, *Parrains, marraines. La parenté spirituelle en Europe*, Paris, Fayard, 1994, 389 p.

par le fait qu'il ait passé une partie de ces années à Québec et qu'il finira sa vie à Montréal⁷². Il ne semble simplement pas s'être bien intégré dans des réseaux de chacune de ces villes. Le cas du boulanger Paul Fleurot qui habite en Nouvelle-France durant seulement quelques années est plus clair; il n'a probablement pas l'occasion d'établir les liens nécessaires pour se faire choisir comme parrain. Comme beaucoup d'autres migrants temporaires, il a eu une absence d'ancrage et a laissé moins de traces dans les archives⁷³. Ce phénomène se reflète également dans la catégorie « Autres » qui se compose à 60 % de cuisiniers. Ce groupe est souvent composé d'immigrants qui restent moins longtemps en place. Il n'est donc pas surprenant que ces individus deviennent parrains deux fois moins souvent que les boulangers et bouchers⁷⁴.

De la même façon que le parrainage des artisans alimentaires nous offre un regard sur leur notabilité et leurs réseaux sociaux, les parrains de leurs enfants nous éclairent également à ce sujet. Le tableau 2.5 présente le nombre de parrains des enfants des artisans selon les métiers exercés.

⁷² PRDH, Acte de sépulture de Jean-François Duclos, Québec, 22 mai 1770, #363501.

⁷³ Eva Guillorel, « De l'armée au séminaire : l'itinéraire et l'œuvre de Pierre Collas, migrant éphémère en Nouvelle-France (1698-1703) », *Revue de BAnQ*, n°4 (2012), p. 21.

⁷⁴ Pour approfondir ces observations, il aurait été pertinent d'observer les conjoints et les conjointes des artisans alimentaires pour voir s'ils deviennent également marraines et parrains souvent. Il aurait alors été possible de voir s'il s'agit de notabilité de couple ou individuelle. Par souci de temps, cette recherche supplémentaire a été laissée de côté.

**TABLEAU 2.5 : Métier des parrains des enfants
des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France**

Métier du parrain	Bouchers	Boulangers	Autres	Total
Journaliers et domestiques	3 (2 %)	0 (0 %)	0 (0 %)	3 (1 %)
Habitants	7 (5 %)	3 (3 %)	3 (11 %)	13 (5 %)
Artisans alimentaires	14 (11 %)	14 (13 %)	1 (4 %)	29 (11 %)
Autres artisans	28 (22 %)	30 (28 %)	7 (25 %)	65 (24 %)
Navigateurs	6 (5 %)	12 (11 %)	2 (7 %)	20 (7 %)
Soldats, notaires, chirurgiens, membre d'ordre religieux	11 (8 %)	9 (8 %)	4 (14 %)	21 (8 %)
Marchands, négociants et bourgeois	33 (25 %)	23 (21 %)	5 (18 %)	61 (23 %)
Officiers militaires et civils et nobles	28 (21 %)	18 (17 %)	6 (21 %)	55 (21 %)
Total	130 (100 %)	109 (100 %)	28 (100 %)	267 (100 %)

Source : Actes de baptêmes du PRDH

Ce tableau n'inclut que les artisans qui ont eu des enfants et exclut le boucher François Cadet et les boulangers Joseph Dumareuil dit Lafranchise et Louis Boissi dit Lagrillade qui n'en ont pas eu. D'un premier coup d'œil, on peut remarquer que très peu de journaliers et de domestiques deviennent parrains des enfants d'artisans alimentaires, soit à peine plus d'un pour cent. Cela peut s'expliquer par le fait qu'ils constituent le groupe inférieur de la société de Québec et ne sont donc pas particulièrement désirables comme

parrains⁷⁵. À l'inverse, il y a beaucoup d'artisans alimentaires dans le tableau, soit plus de dix pour cent, ce qui semble dénoter une certaine sociabilité à l'intérieur des métiers semblables. Toutefois, même avec une forte représentation des artisans alimentaires, il y a dans l'ensemble peu d'artisans comme parrains, soit 35 % des cas répertoriés. Cette proportion peut paraître faible puisque la moitié des individus qui s'installent en ville en Nouvelle-France sont des artisans⁷⁶. Il faut cependant se rappeler que la majorité des bourgeois et des marchands ont été des artisans à un moment de leur vie, s'ils ne le sont pas encore. Il y a donc plusieurs artisans alimentaires qui tombent également dans une autre catégorie dans le cadre de notre étude.

Finalement, les artisans alimentaires semblent avoir beaucoup d'officiers notables, de seigneurs, de nobles et de marchands comme parrains de leurs enfants. Ceci pourrait très bien nous indiquer que certains artisans ont eu accès à la notabilité. Parmi les cas remarquables se trouve encore une fois et sans surprise, Joseph Cadet. Parmi les sept parrains de ses enfants se trouve Jacques Imbert, trésorier de la marine. Cependant, c'est le parrainage de François Bigot, l'intendant de la Nouvelle-France, qui est particulièrement impressionnant⁷⁷. Les parrains qui ne sont pas des amis ou des voisins sont souvent des relations professionnelles⁷⁸, ce qui est le cas entre Joseph Cadet et ce dernier. Deux autres bouchers ont des parrains prestigieux pour leurs enfants, soit Joseph Metot et Joseph Séguin. Le premier a Louis Couillard, seigneur de la Rivière-du-Sud comme parrain de son cinquième enfant. Cependant, il semble difficile de conclure quoi que ce soit grâce à un

⁷⁵ Danielle Gauvreau, *Québec: Une ville et sa population au temps de la Nouvelle-France*, Québec, Presses de l'Université de Québec, 1991, p. 13.

⁷⁶ Cole Haris, « The French Background Of Immigrants To Canada Before 1700 », *Cahiers de géographie du Québec*, vol. 16, n°38 (1972), p. 321.

⁷⁷ PRDH, Acte de baptême de Françoise Angélique Cadet, Québec, 4 mars 1759, #247733.

⁷⁸ Alfani, Gourdon et Robin, *Le parrainage*, p. 268.

seul parrain de ses dix enfants. À l'inverse, Joseph Séguin a pour parrains de ses enfants François D'Albergati Vezza, marquis, Charles De Lanaudière et Charles Liards, capitaines, et François Daine, conseiller du roi⁷⁹. Comme ces parrains notables représentent plus d'un tiers de ses onze enfants, nous pouvons croire que Joseph tenait probablement bonne compagnie.

Pour ce qui est des boulangers, Michel Laroche a le seigneur François Clairambault D'Aigremont comme parrain de sa fille aînée⁸⁰. Cependant, comme avec Joseph Metot, un parrain notable ne donne pas d'indication fiable, d'autant plus que les six autres parrains répertoriés sont soit des artisans, soit des navigateurs. C'est tout le cas contraire avec le cas de Charles Remonneau, dont les neuf enfants ont deux parrains capitaines, deux seigneurs, un capitaine de navire et un soldat. Comme la majorité des parrains sont notables, il semble très probable que Charles Remonneau l'ait également été. Le dernier membre du groupe des boulangers à avoir eu des parrains notables pour ses enfants s'avère être une des deux boulangères, soit Marie-Anne Aubuchon. Parmi les neuf parrains répertoriés de ses enfants se trouvent le seigneur Joseph Fleury D'Eschambault, François Étienne Cugnet, le directeur du domaine d'Occident, Joseph Dunouchet, le receveur des droits du domaine du roi, un lieutenant, un bourgeois, un négociant et un capitaine de navire. Leur présence démontre clairement son intégration dans une strate supérieure de la société.

Finalement, le cuisinier Louis Leroux se démarque de son côté. Ses enfants ont comme parrains le seigneur Jean-Baptiste Saint-François, le notaire royal Christophe Hilarion Dulaurent, le commandant d'artillerie au Canada un conseiller au conseil

⁷⁹ PRDH, Acte de baptême de Jacques Philippe Séguin, Québec 2 mai 1757, #246985.

⁸⁰ PRDH, Acte de baptême de Marie Dorothée Laroche, Québec, 10 novembre 1720, #64536.

supérieur et deux prêtres. Il est difficile de tirer des conclusions générales sur la notabilité des artisans alimentaires en se fiant uniquement au parrainage, mais ces données nous offrent un regard partiel sur cette notabilité. Plusieurs artisans développent un réseau important et accèdent à une certaine notabilité. Cependant, ce n'est pas le cas de tous les artisans puisqu'une part importante d'entre eux ne deviennent pas parrains régulièrement et n'ont pas de parrains notables pour leurs enfants. Comme le parrainage ne nous donne qu'un angle d'approche incomplète sur la question de notabilité, il est donc nécessaire d'utiliser d'autres approches pour obtenir une compréhension plus complète de la question.

2.2 L'alphabétisation

Alors que le parrainage nous indique les réseaux sociaux des artisans alimentaires ainsi que l'estime dans laquelle on les tenait, leur alphabétisation nous donne un regard sur l'instruction à laquelle ils ont eu accès. Comme elle est plutôt rare en Nouvelle-France⁸¹, elle offre un certain statut et pourrait très bien être indicatrice de notabilité. Cependant, l'analyse de l'alphabétisation des membres du corpus donne lieu à quelques défis. Dans un premier temps, il faut définir ce terme puisqu'il ne peut avoir le même sens qu'au XXI^e siècle, où la littéracie est bien répandue. En effet, l'écrit n'est pas encore un moyen de communication généralisé en Nouvelle-France⁸². Nous emprunterons donc la définition large utilisée par Michel Verrette dans son étude de l'alphabétisation au Québec aux XVIII^e et XIX^e siècles. Nous définirons donc l'alphabétisation comme étant la capacité de « savoir lire », soit de reconnaître les lettres et d'en tirer un sens⁸³. Sous l'Ancien Régime, on

⁸¹ Michel Verrette, *L'alphabétisation au Québec 1660-1900: en marche vers la modernité culturelle*, Québec, Septentrion, 1999, p. 93.

⁸² *Ibid.*, p. 59.

⁸³ *Ibid.*, p. 75.

apprenait premièrement à lire, puis à écrire et finalement à compter⁸⁴. Par conséquent, tout signe d'écriture sous-entend au moins une capacité limitée de lecture et peut-être même plus.

La deuxième difficulté à laquelle nous faisons face est d'identifier une source donnant une indication quant à l'alphabétisation des artisans alimentaires. Nous avons décidé de nous appuyer sur les signatures aux bas d'actes notariés, surtout des contrats de mariage. La valeur de ces signatures a fait objet de plusieurs débats⁸⁵. En effet, plusieurs historiens ont critiqué cette source en affirmant qu'elle offrait un indice trop mince pour pouvoir en déduire l'alphabétisation des auteurs. Cependant, les signatures ont fait l'objet d'un consensus suffisamment grand pour que nous nous sentions à l'aise de travailler avec celles-ci⁸⁶. Comme les individus apprenaient à lire avant d'écrire, la signature signifierait théoriquement une capacité de lire, mais pas nécessairement d'écrire⁸⁷.

Aux fins d'analyse, les signatures ont été divisées en quatre catégories telles que conçues par Marie Madeleine Compère⁸⁸. La première catégorie se compose de signatures très aisées, contenant parfois des paraphes. La deuxième contient des signatures bien formées, la troisième des signatures lisibles, mais maladroites et la quatrième des signatures informes⁸⁹. L'ensemble des résultats est présenté dans le tableau 2.6.

⁸⁴ René Grevet, « L'alphabétisation urbaine sous l'Ancien Régime : l'exemple de Saint-Omer », *Revue du Nord*, n°266 (1985), p. 611.

⁸⁵ *Ibid.*, p. 611.

⁸⁶ Verrette, « L'alphabétisation », p. 54.

⁸⁷ Grevet, « L'alphabétisation urbaine », p. 716.

⁸⁸ Marie-Madeleine Compère, « École et alphabétisation en Languedoc aux XVII^e et XVIII^e siècles », dans François Furet et Jaques Ozouf (dir.), *Lire et écrire*, tome 2, Paris, Édition de Minuit, 1977, p. 91.

⁸⁹ Verrette, « L'alphabétisation », p. 61.

Tableau 2.6 : L’alphabétisation des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France

Niveau d’alphabétisation	Bouchers	Boulangers	Autres	Total
1	3 (17 %)	0 (0 %)	0 (0 %)	3 (7 %)
2	3 (17 %)	6 (33 %)	2 (40 %)	11 (27 %)
3	3 (17 %)	5 (28 %)	1 (20 %)	9 (22 %)
4	1 (6 %)	1 (6 %)	0 (0 %)	2 (5 %)
Aucune signature	8 (44 %)	6 (33 %)	2 (40 %)	16 (39 %)
Total	18 (100 %)	18 (100 %)	5 (100 %)	41 (100 %)

Source : BAnQ : Actes de mariage des artisans alimentaires

Le manque de signature de la part de 16 des 41 artisans alimentaires se démarque tout d’abord dans ce tableau. Cette absence peut s’expliquer à l’aide de deux raisons différentes. Dans un premier temps, si l’artisan n’a pas la capacité d’écrire son nom, il ne laissera évidemment pas sa signature sur les contrats. Cependant, les individus qui savent seulement plus ou moins signer ne le font habituellement pas non plus, ce qui est visible par le fait qu’à l’époque, seulement 10 % des signatures sont de très mauvaise qualité⁹⁰. Cette constatation se reflète également dans notre corpus, où seulement deux individus tombent dans la quatrième catégorie. Le corolaire de cette affirmation est que la majorité des individus signant le font assez aisément et ont donc une certaine alphabétisation⁹¹.

D’un premier coup d’œil, nous pouvons constater que seulement trois bouchers tombent dans la première catégorie. Ces individus démontraient une très belle écriture et

⁹⁰ *Ibid.*, pp. 61-62.

⁹¹ *Ibid.*, pp. 61-62.

ajoutaient un paragraphe à celle-ci. Deux d'entre eux ne surprennent pas, soit Joseph Cadet et Romain Dolbec. En effet, Joseph a eu droit à une éducation informelle chez son grand-père lors de son enfance et pouvait lire et écrire⁹². De son côté, Romain était un commerçant prolifique avec une entreprise qui prendra de l'ampleur au cours de sa vie; il a probablement eu droit à une bonne éducation au cours de sa jeunesse et a signé plusieurs contrats au cours de sa vie. Le troisième boucher ajoutant des paragraphes à une signature impeccable est Pierre Jourdain dit Bellerose⁹³. Son cas semble plutôt exceptionnel puisqu'il ne se démarque pas des autres artisans alimentaires; il signe un peu plus de contrats que la moyenne de ses confrères, mais sans être comparable à Romain Dolbec et Joseph Cadet. De plus, les informations à son sujet ne donnent aucune indication qu'il aurait eu accès à une meilleure éducation puisqu'il vient d'une famille d'artisans⁹⁴. Ceci étant dit, il est impossible de connaître l'ensemble des circonstances exactes entourant son enfance et il aurait été tout à fait plausible qu'il ait eu accès à une éducation plus complète que la moyenne.

Près de la moitié des membres du corpus, soit 20 sur 41, se trouvent dans la deuxième et troisième catégorie. Ils signent leur nom de façon tout à fait lisible, mais sans prétention. Les artisans qui se trouvent dans ces catégories sont donc plus alphabétisés que la moyenne de la population générale, mais ne se démarquent pas particulièrement. Ceci nous donne un indice que les artisans alimentaires ont généralement accès à un minimum d'éducation.

⁹² Bosher, « Cadet, Joseph-Michel », consulté le 13 oct. 2020.

⁹³ BAnQ-Q, Collection Pièces judiciaires et notariales, Contrat de mariage entre Pierre Jourdain de Bellerose, marchand boucher, de la ville de Québec, rue Ste Anne, veuf de Marie Creste; et Marie-Catherine Ede, fille de Jean Ede dit Crequy et de Marie-Catherine Delisle, de la seigneurie de Neuville. 20 mars 1723.

⁹⁴ PRDH, Famille de Pierre Jourdain Bellerose et Catherine Dupuis, France, #9762.

Plus généralement, nous pouvons observer que les artisans alimentaires de Québec font preuve d'une alphabétisation supérieure à la moyenne. En effet, 61 % des membres du corpus signent leur nom alors que seulement 43 % des habitants de Québec en sont capables entre les années 1750-1759⁹⁵. Si on compare plutôt le corpus aux artisans de Québec de cette décennie, on peut remarquer qu'ils sont plus alphabétisés que ces derniers, dont seulement 50 % savent signer⁹⁶. Cependant, tous les membres du corpus deviendront artisan autonome à un point de leur vie, catégorie dont 75 % des individus sont alphabétisés⁹⁷. Ce pourcentage, plus élevé que celui des artisans alimentaires, s'explique partiellement par le fait que les membres du corpus ne sont pas tous des artisans autonomes au moment où ils nous laissent leur signature. En effet, les deux bouchères étaient sous la tutelle de leur mari, quelques artisans comme François Bonneville travaillaient pour un patron, alors que d'autres membres du corpus comme Jean-Baptiste Chapeau n'étaient même pas encore artisans.

Nous pouvons donc croire que l'alphabétisation des artisans alimentaires était potentiellement un peu inférieure ou semblable à celles des artisans autonomes de Québec, tout en étant largement plus élevée que celle de la population générale. Ceci est tout à fait normal puisque les individus retrouvés dans le corpus seront presque tous des propriétaires d'entreprise à au moins un moment de leur vie et ont donc avantage à posséder des bases en ce qui concerne l'écriture pour mieux pouvoir gérer cette dernière, notamment pour la tenue de livres. Cependant, il n'est pas surprenant que certains soient analphabètes puisque même certains seigneurs sont analphabètes, alors que l'écriture était très utile dans la

⁹⁵ Verrette, « L'alphabétisation », p. 70.

⁹⁶ *Ibid.*, p. 74.

⁹⁷ *Ibid.*, p. 74.

gestion d'une seigneurie⁹⁸. Plus généralement, l'alphabétisation des artisans alimentaires de Québec nous permet de croire que leur métier leur donne accès à la notabilité, mais que dans l'ensemble, ils ne se démarquent pas remarquablement du reste de la population. Cependant, la notabilité de ces individus varie probablement au cours de leur vie, phénomène qui mérite d'être exploré.

2.3 La capacité d'ascension sociale

La société de Nouvelle-France donne lieu à une grande mobilité géographique, professionnelle et sociale⁹⁹. Dans ce sens, l'ascension sociale était possible, surtout au XVII^e siècle. Ce phénomène a habituellement été analysé chez des individus qui accèdent à la noblesse ou au titre de seigneur, sinon chez des paysans pour lesquelles les terres étaient plus accessibles¹⁰⁰. Cependant, il est intéressant d'explorer à quel point des artisans s'inscrivent dans cette ascension sociale. Parmi ceux-ci se trouve Charles Guay. Provenant d'une famille d'habitant, il deviendra boucher et se désignera lui-même en tant que maître boucher, bourgeois et négociant¹⁰¹. Il accumulera également des assises foncières, tel que présenté dans la première section de ce chapitre. Huit autres artisans alimentaires proviennent d'une famille d'habitants. Parmi ceux-ci, cinq rattacheront éventuellement les titres de marchand ou négociant à leur nom, ce qui indique une certaine ascension puisque

⁹⁸ Benoît Grenier, « Gentilshommes campagnards de la Nouvelle-France : présence seigneuriale et sociabilité rurale dans la vallée du Saint-Laurent à l'époque préindustrielle », Thèse de doctorat (histoire), Université Laval et Université de Rennes 2, 2005, pp. 178-179.

⁹⁹ Jacques Mathieu, *La Nouvelle-France. Les Français en Amérique du Nord XVI^e-XVIII^e siècle*, Québec, Presse de l'université Laval, 2001, p. 197.

¹⁰⁰ Par exemple : Fernand Ouellet, « Propriété seigneuriale et groupes sociaux dans la vallée du Saint-Laurent (1663-1840) », *Revue de l'Université d'Ottawa*, 1980, vol 47, n°1, p. 183-213. ; Louise Dechêne, *Habitants et Marchands de Montréal au XVII^e siècle*, Montréal, Les éditions du boréal, 1988, 532 p. et Alain Laberge, dir., *Histoire de la Côte du Sud*, Québec, Institut québécois de recherche sur la culture, 1993, 647 p.

¹⁰¹ PRDH, Acte de sépulture de Charles Guay, Québec, 24 décembre 1749, #169041.

les marchands se placent généralement plus haut dans la hiérarchie sociale¹⁰². Cependant, aucun autre d'entre eux ne se démarquera autrement, que ce soit financièrement ou selon les indicateurs de notabilité. Le passage d'une famille d'habitant au métier d'artisanat alimentaire est une ascension sociale en soi, mais aucun de ces artisans ne se démarquera dans le métier. Ceci n'est pas trop surprenant parce que ces huit individus se trouvent chronologiquement vers la fin de la Nouvelle-France, période où la mobilité ascendante commence à se faire plus rare¹⁰³.

En tout, 24 artisans alimentaires sur les 41 du corpus se qualifieront éventuellement de marchand, marchand boulanger, marchand boucher, négociant ou bourgeois¹⁰⁴, ce qui représente 59 % des individus. Cette constatation nous démontre qu'il existait bien un potentiel d'accession sociale pour ces artisans. Parmi ces 24 qui accèdent au moins partiellement à une strate sociale supérieure, certains se démarquent particulièrement. C'est notamment le cas de Joseph Cadet, qui se différencie clairement des autres artisans alimentaires en matière d'entreprise, d'assises foncières, d'alphabétisation et de parrainage. Comme si tout ceci n'était pas suffisant, Joseph-Cadet deviendra seigneur du fief de Mont-Louis en 1758¹⁰⁵. Il a certainement traversé le seuil entre simple boucher-marchand et négociant notable. Il est intéressant de souligner qu'il était de la quatrième

¹⁰² Christian Dessureault, « Reproduction sociale dans le Québec préindustriel : les « élus » et les « exclus » », Gérard Bouchard, John A. Dickinson et Joseph Goy, dir., *Les exclus de la terre en France et au Québec XVII^e-XX^e siècles, la reproduction familiale dans la différence*, Québec, Septentrion, 1998, p. 62.

¹⁰³ Gauvreau, *Québec*, p. 20.

¹⁰⁴ Beaucoup d'encre a coulé sur le sujet de bourgeoisie en Nouvelle-France, tel que démontré dans : Cameron Nish, « Une bourgeoisie coloniale en Nouvelle-France », *L'Actualité Économique*, vol. 39, n°2 (1963), pp. 240-265. Il ne s'agit pas de se positionner vis-à-vis ce débat historiographique, mais plutôt de présumer que le terme reflète une certaine aisance ou notabilité.

¹⁰⁵ BAnQ-Q, Greffe du notaire Jean-Claude Panet, Vente d'un fief vulgairement appelé les Mont Louis situé dans le bas du fleuve Saint Laurent du côté du sud par Joseph Cadet à Michel Mahier, 9 mars 1758.

génération de boucher de sa famille, dont la troisième en Nouvelle-France, ce qui peut très bien lui avoir donné une longueur d'avance par rapport à ses collègues¹⁰⁶.

Plusieurs autres bouchers semblent avoir réussi à s'élever au-dessus du niveau de simples artisans, notamment Romain Dolbec. Ce dernier a eu l'avantage de naître au XVII^e siècle, période où l'ascension sociale était plus facile¹⁰⁷. Il développe une entreprise de grande ampleur, achète plusieurs propriétés foncières qu'il loue et développe une signature impeccable. Romain Dolbec accomplit tout ceci alors que son père ne laisse presque pas de traces dans les archives. Augustin Cadet fait preuve d'un parcours semblable. Même s'il meurt à l'âge de 50 ans, il réussit à devenir marchand boucher du roi, à construire une grande entreprise et à devenir propriétaire foncier. Ce succès a partiellement été possible puisqu'Augustin, de la même façon que Joseph-Michel, a eu une longueur d'avance en héritant du métier de son père. En effet, les artisans alimentaires qui reprennent le métier de leur père ont plus tendance à réussir et à se diversifier en tant qu'armateurs et négociants¹⁰⁸. Cependant, ce succès n'est pas automatique puisque François Cadet, le frère d'Augustin, ne réussit pas en affaires¹⁰⁹. Ce constat nous laisse imaginer la part individuelle de l'agentivité, phénomène difficile à observer dans les sources¹¹⁰.

André Bouchaud réussit également à se démarquer au cours de sa vie, connaissant une mobilité sociale ascendante. Tout comme Augustin Cadet, son père était artisan alimentaire. Cependant, son cas est plutôt unique. Fils de boulanger, André commence sa

¹⁰⁶ Boshier, « Cadet, Joseph-Michel », consulté le 13 oct. 2020.

¹⁰⁷ Yvon Desloges et Marc Lafrance, « Dynamique de croissance et société urbaine : Québec au XVIII^e siècle », *Histoire sociale*, vol. 21, n°42 (1988), p. 251.

¹⁰⁸ Dechêne, *Le partage des subsistances*, p. 96.

¹⁰⁹ Côté, *Joseph-Michel Cadet*, p. 24.

¹¹⁰ Dominique Deslandres, « Femmes devant le tribunal du roi : la culture judiciaire des appelantes dans les archives de la juridiction royale de Montréal (1693-1760) », *Les cahiers des dix*, n°71 (2017), p. 40.

carrière comme serrurier et changera de métier pour devenir boucher. Il n'hérite donc pas de son métier, mais son succès est indéniable. En effet, il devient un des propriétaires fonciers les plus prolifiques du corpus et terminera sa vie en tant que bourgeois. Parmi tous les membres du corpus, les individus qui se démarquent sont très majoritairement des bouchers. Cependant, un boulanger réussit à ressortir parmi le groupe : Pierre Chalou. Il est difficile à déterminer s'il connaît une mobilité sociale ascendante puisque son père était notaire et donc déjà un notable¹¹¹. Cependant, Pierre Chalou réussit particulièrement bien dans son métier, référant à lui-même en tant que bourgeois dès l'âge de 32 ans¹¹². Il devient négociant et armateur dès l'âge de 37 ans et vend des biscuits de mer, la meilleure façon pour un boulanger de s'enrichir significativement¹¹³. À 43 ans, il se marie une seconde fois et offre un douaire de 1500 livres, ce qui est impressionnant pour un boulanger. Il construit une grande entreprise et devient parrain d'au moins 22 enfants, signe d'un réseau social très bien développé, ainsi que d'une évidente notabilité. Dans l'ensemble, les artisans qui semblent réellement se démarquer et qui connaissent une ascension sociale sont généralement ceux qui ont mis sur place une entreprise de grande ampleur¹¹⁴.

Le succès des individus au cours de leur vie dépend de plusieurs variables, surtout de la situation économique de la colonie. Avant de conclure ce chapitre, il est donc pertinent d'explorer le plus grand changement que celle-ci a subi : la Conquête.

¹¹¹ Lavallée, « La vie et la pratique du notaire », p. 510.

¹¹² PRDH, Acte de baptême de Marie-Anne Chalou, 29 août 1730, #158991.

¹¹³ Lamonde, *Les boulangers*, p. 6.

¹¹⁴ *Ibid.*, p. 77.

2.4 La Conquête : frein ou catalyseur économique?

La Conquête sera moteur de très grands changements dans la société coloniale et touchera toutes les familles du Canada de près ou de loin¹¹⁵. Il est donc pertinent d'explorer l'impact de cet événement sur les artisans alimentaires de la capitale coloniale. Cas plutôt remarquables, deux d'entre eux semblent mourir en conséquence des conflits armés. Dans un premier temps, le boulanger Pierre Voyer meurt lors de la bataille des plaines d'Abraham¹¹⁶, laissant derrière lui une veuve et trois enfants. Sa veuve, Félicité Samson, ne se remariera pas, mais leurs trois enfants seront alors tous assez vieux pour contribuer à la maisonnée. Huit jours après la bataille de la plaine d'Abraham, le marchand boucher du roi Augustin Cadet mourra des séquelles des coups de feu qu'il aura reçus le jour du conflit¹¹⁷.

Ces deux cas représentent les individus qui ont le plus été affectés par la Conquête, mais plusieurs autres individus ont vécu des changements majeurs pendant cette période. Il y a donc lieu de voir comment les artisans alimentaires vivent ces transformations. Cependant, comme la Conquête a lieu vers la fin de notre période étudiée, plusieurs artisans ont déjà quitté la Nouvelle-France ou sont morts avant que celle-ci n'ait lieu. En effet, seuls 17 des 41 artisans sont encore vivants et présents en Nouvelle-France lors de la signature du traité de Paris. Parmi ceux-ci, un seul participe à l'exode des 4000 individus vers la France¹¹⁸ : Joseph Cadet. Le départ de ce dernier ne surprend guère puisqu'une bonne part

¹¹⁵ Jacques Mathieu et Sophie Imbeault, *La guerre des Canadiens, 1756-1763*, Québec, Septentrion, 2013, p. 34.

¹¹⁶ PRDH, Acte de sépulture de Pierre Voyer, Hôpital général de Québec, 14 septembre 1759, #256348.

¹¹⁷ Côté, *Joseph-Michel Cadet*, p. 26.

¹¹⁸ Robert Larin, « L'exode de la Conquête », *Cap-aux diamants*, n°99 (2009), p. 38.

de l'élite coloniale quitte le pays¹¹⁹, groupe auquel il appartient certainement. Son parcours, pour être bien connu, n'en est pas moins intéressant. Quelques semaines avant que la guerre de Conquête prenne fin, Joseph-Michel Cadet avait déjà commencé à préparer son départ en vendant plusieurs de ses propriétés. Dix jours après la chute de Montréal, Cadet nomme Antoine-Pierre Houdin comme procureur de ses biens canadiens et quitte pour la France deux jours plus tard, le 20 septembre 1760¹²⁰. Le 23 janvier 1761, il est emprisonné à la Bastille, comme plusieurs autres officiers canadiens. Il est alors accusé de malversations dans l'exercice de sa fonction et passera les trois prochaines années en prison en plus d'être condamné à restituer 6 000 000 livres à l'État. À sa sortie de prison en 1764, son actif est de 27 603 481 livres alors que son passif, qui inclut les six millions de restitutions qu'il doit à la trésorerie royale, est de 15 270 229 livres¹²¹. Cependant, l'État décide de ne repayer qu'un peu plus du tiers de ses dettes, ce qui signifie que Joseph-Michel Cadet perdra environ 10 000 000 livres de son actif¹²². Lorsqu'une bonne part des crédits sont réglés en 1767, Joseph-Michel Cadet possède un avoir de seulement 500 000 livres, une fraction de ce qu'il possédait quelques années auparavant. Pour ce qui est de ses biens en Nouvelle-France, ils se font liquider progressivement de 1764 jusqu'à sa mort par divers procureurs. Joseph-Michel Cadet peut se dire perdant de la guerre de Conquête; il absorbe l'inflation des prix lors du conflit, débourse 6 000 000 livres de restitution à l'État et ne parvient pas à récupérer une bonne part de l'argent que ce dernier lui doit¹²³. Il fera ensuite affaire en France jusqu'à sa mort en 1781, sans jamais reconstruire une entreprise

¹¹⁹ Robert *Ibid.*, p. 41.

¹²⁰ Côté, *Joseph-Michel Cadet*, p. 202

¹²¹ *Ibid.*, p. 264.

¹²² *Ibid.*, p. 283.

¹²³ *Ibid.*, p. 284.

d'ampleur comme celle qu'il possédait en Nouvelle-France. Il laisse à sa mort plus de dettes que d'actifs à sa veuve et ses enfants.

Il est difficile de cerner les impacts précis de la Conquête sur les autres artisans, mais quelques tendances se démarquent. Dans un premier temps, plusieurs individus semblent migrer vers une autre ville pendant la guerre ou pendant les quelques années suivantes. Ces déplacements qui se produisent chez plusieurs membres du corpus, groupe habituellement plutôt sédentaire depuis son arrivée en Nouvelle-France, doivent être liés à la Conquête. Deux causes peuvent partiellement expliquer ce phénomène. En effet, les dommages structuraux à la capitale ont peut-être poussé certains artisans à aller chercher fortune ailleurs. De plus, il ne serait guère surprenant que plusieurs artisans aient subi des pertes dans leurs ventes. Par exemple, plusieurs d'entre eux ont probablement perdu leur contrat d'approvisionnement des troupes. Certains d'entre eux ont certainement perdu une part de leur clientèle lors de la migration vers la France. Cela semble être le cas du cuisinier Jean François Duclos qui déménage à Montréal entre 1758 et 1765. En effet, comme son emploi dépend entièrement de la présence de riches individus prêts à payer pour ses services, il est sans doute obligé de se déplacer. Un autre artisan, soit Charles Buffeteau, déménage également à Montréal dans le début des années 1760. Marie-Louise Corbin déménage à La Prairie, mais ce déplacement peut être expliqué par des problèmes financiers explorés plus loin dans ce chapitre. Quelques années après la Conquête, Jean Baptiste Chapeau déménage à Lanoraie, où il habite jusqu'à sa mort¹²⁴. Deux artisans se déplacent vers la banlieue de Québec, soit Pierre Dorion qui se rend à Sainte-Foy peu après 1762 et Pierre Chalou qui déménage à Beauport pendant la guerre. Le dernier cas de

¹²⁴ PRDH, Acte de sépulture de Jean Chapeau, Lanoraie, 20 septembre 1774, #366185.

déplacement pendant ces années est celui du cuisinier Louis Leroux, le plus nomade d'entre eux. Avant la guerre, il déménage à Saint-François-du-Lac, qu'il quitte ensuite pour Sorel entre 1761 et 1763. Il y habite quelques années avant de déménager à Montréal, où il vit environ 10 ans. Il déménage au moins une autre fois peu de temps avant sa mort. Son cas est particulier, d'autant plus qu'il devient laboureur à Montréal, changement de métier inédit. Sa carrière de cuisinier semble avoir pris un coup dur avec l'émigration d'une bonne part de l'élite de la colonie.

Louis Leroux n'est pas le seul qui semble mal s'en tirer pendant et après la guerre de la Conquête. Cela semble également être le cas de Marie-Louise Corbin qui refuse la succession de son époux Nicolas Doyon en 1762 puisqu'elle est criblée de dettes¹²⁵. En effet, les conflits armés qui durent entre 1744 et 1760 accaparent beaucoup de ressources, surtout alimentaires et humaines¹²⁶. Le cas de Joseph Metot ressemble un peu à celui de cette dernière. À sa mort en 1781, sa veuve renonce à son héritage¹²⁷, ce qui ne laisse rien présager de bien quant à leur situation financière pendant les années précédentes.

Certains artisans semblent, au contraire, s'en tirer un peu mieux pendant et après la guerre qu'avant cette dernière. Certains d'entre eux se font notamment désigner sous des épithètes ou des titres plus prestigieux à partir de cette période. Par exemple, Joseph Séguin est désigné comme bourgeois pour la première fois en 1766 alors que pour Charles Rouillard, c'est en 1761. De son côté, Joseph Metot est désigné comme bourgeois pour la

¹²⁵ BAnQ-Q, Greffe du notaire F.-E. Moreau, Renonciation par Marie-Louise Corbin, veuve de Nicolas Doyon, de la ville de Québec, 15 novembre 1762.

¹²⁶ Dechêne, *Le partage des subsistances*, p. 142.

¹²⁷ BAnQ-Q, Greffe du notaire Michel-Amable Berthelot Dartigny, Renonciation par Marie-Josèphe Picoron dit Décotteau, veuve de Joseph Metot, marchand boucher et boulanger, de la ville de Québec, 20 septembre 1783.

première fois en 1760 et comme marchand en 1761. Finalement, André Bouchaud est identifié comme marchand, bourgeois et négociant à partir de 1765. Ces désignations ne nous donnent qu'un portrait très incomplet des changements dans la situation des artisans, mais peu d'autres informations nous sont facilement accessibles. En effet, parmi les 17 artisans vivant dans la colonie à la fin du conflit, cinq meurent moins de cinq ans après le Traité de Paris et seulement quatre vivent plus de quinze ans après la signature de ce dernier. Il n'y a donc pas beaucoup de données accessibles à analyser à leur sujet, d'autant plus qu'ils sont majoritairement en fin de vie.

Nous savons que le niveau de vie des artisans de Montréal s'accroît à la fin du XVIII^e siècle¹²⁸, mais nos données rendent impossible de conclure l'équivalent pour les artisans alimentaires de Québec. Certains semblent bien s'en tirer alors que d'autres font face à des difficultés économiques. Seule conclusion certaine, la Conquête aurait coïncidé avec plusieurs déplacements de la part des artisans alimentaires de Québec, notamment les cuisiniers qui paraissent affectés par la conjoncture.

Conclusion

Les artisans alimentaires témoignent d'une grande diversité de situations en matière de succès économique et de notabilité. En examinant les douaires et les préciputs dans leurs contrats de mariage, les boulangers semblent avoir des attentes économiques plus élevées que les bouchers au moment du mariage. L'ensemble des artisans alimentaires de Québec

¹²⁸ Josée Desbiens, « *Le niveau de vie et l'univers domestique des artisans montréalais entre 1740 et 1809* », Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Montréal, 1991, p. 49.

a des douaires et préciputs légèrement plus élevés que ceux de la moyenne coloniale, mais plutôt semblables à ceux d'autres artisans urbains.

Quelques artisans réussissent à se créer une entreprise de large ampleur qui se démarque du groupe. C'est notamment le cas de Joseph-Michel Cadet, Romain Dolbec, Augustin Cadet et Pierre Chalou, qui travaillent tous en partenariat avec l'État colonial ou dans le domaine de l'affrètement de navires. Parmi ceux-ci, Joseph-Michel Cadet possède l'entreprise la plus étendue, signant des centaines de contrats d'engagement, travaillant comme fournisseur de l'armée et prenant une part au développement du fief de Mont-Louis. Romain Dolbec travaille occasionnellement pour l'État, signe des accords commerciaux avec d'autres artisans alimentaires et a été tuteur d'Augustin Cadet, un autre boucher dont l'entreprise a pris de l'ampleur. Malgré une vie plus courte que la majorité de ses confrères, ce dernier engage un employé, forme des ententes avec d'autres artisans, dont Joseph-Michel Cadet, et devient marchand boucher du roi. Finalement, un seul boulanger semble réellement se démarquer; Pierre Chalou. Il effectue sept accords notariés, affrète une goélette, possède une part de navire et touche au métier de farinier.

Les assises foncières sont une autre façon de mesurer la prospérité des artisans alimentaires. En effet, 14 des 41 artisans alimentaires signent un contrat de location au cours de leur vie. Ce nombre est sujet à des incertitudes, mais il est évident que les bouchers semblent y avoir recours beaucoup moins souvent que les autres artisans. Parallèlement, ils semblent acheter environ trois fois plus de propriétés que les autres artisans. Ils auront tendance à revendre plusieurs de ces propriétés, mais certains semblent les accumuler, comme Romain Dolbec et Charles Guay. Dix artisans signent des baux à loyer pour louer

une de leurs propriétés, mais seulement deux bouchers en signent plus de deux, soit Romain Dolbec et André Bouchaud.

Les assises foncières et les entreprises des artisans alimentaires offrent un regard sur la notabilité, mais doivent être complétées par d'autres indicateurs, dont le parrainage. Bien qu'il existe une grande variance entre les différents artisans alimentaires, ils sont en moyenne choisis pour être parrains de 7,26 enfants. Cette donnée est semblable pour les bouchers ainsi que les boulangers, mais un peu plus faible pour les autres artisans. En général, les artisans qui ont connu un succès en affaires semblent souvent être choisis comme parrains. Pour ce qui est des métiers des parrains des enfants des artisans alimentaires, la distribution semble être assez semblable chez les bouchers, les boulangers et les autres artisans alimentaires. Quoi qu'il en soit, plusieurs artisans trouvent des parrains notables pour leurs enfants.

L'alphabétisation offre également un regard sur la notabilité des artisans. Alors que 16 d'entre eux ne signent tout simplement pas, la moitié des artisans signent de façon lisible, mais sans prétention. La répartition est plus ou moins égale entre les différents métiers, mais les trois signatures impressionnantes ont été laissées par des bouchers, soit Joseph-Michel Cadet, Romain Dolbec et Pierre Jourdain Bellerose. Les artisans alimentaires semblent être légèrement plus alphabétisés que la moyenne de la population générale, mais environ autant que les autres artisans autonomes de Québec.

La société de la Nouvelle-France laisse place à certaines formes d'ascension sociale, ce qui peut être observé chez certains artisans. En effet, huit des artisans du corpus proviennent d'une famille d'habitant, dont Charles Guay, qui accumule des assises

foncières et qui se décrit en tant que bourgeois et négociant. En tout, vingt-quatre des artisans utilisent ces termes ou d'autres semblables pour se décrire au cours de leur vie. Certains d'entre eux, comme Joseph-Michel Cadet, Romain Dolbec, Augustin Cadet, André Bouchaud et Pierre Chalou font preuve d'ascension encore plus évidente.

La Conquête est moteur de grands changements dans la société de la Nouvelle-France. Pierre Voyer et Augustin Cadet meurent notamment en raison des combats. De son côté, Joseph-Michel Cadet participe à l'exode vers la France qui fait suite au Traité de Paris. Il semble aussi y avoir une certaine migration à l'intérieur même de la colonie, puisque sept des seize artisans restants se déplacent vers une autre localité dans les quelques années entourant la fin du conflit. Parallèlement, trois artisans semblent éprouver des difficultés pendant les années suivant la guerre. À l'inverse, trois artisans alimentaires semblent plutôt bien s'en tirer, même si peu d'information est accessible pour corroborer cette constatation.

Ces analyses de différentes variables de succès économique et de notabilité des artisans alimentaires viennent confirmer les données préexistantes en démontrant qu'en général, les artisans alimentaires s'inscrivent partiellement dans la notabilité, et ce, plus que la majorité des autres artisans¹²⁹. Nous avons pu observer que certains se démarquent clairement du lot, comme le démontre le cas de Romain Dolbec et tout particulièrement celui de Joseph-Michel Cadet. À l'inverse, certains artisans laissent peu de traces, ce qui nous laisse croire qu'ils ne deviennent pas très riches ou notables. Parmi ceux-ci, certains ne sont que de passage en Nouvelle-France comme Antoine Vicque, ou meurent jeunes

¹²⁹ Desloges et Lafrance, « Dynamique de croissance », p. 265.

comme Maurice Jean; ils n'ont pas le temps de réussir dans leur milieu. Pour conclure, les différents métiers d'artisanat alimentaire ne font pas tous preuve d'autant de succès les uns que les autres. En effet, les bouchers se démarquent généralement des boulangers ainsi que des autres artisans alimentaires, que ce soit sur le plan de la taille de leur entreprise, de leurs assises foncières, des réseaux sociaux démontrés par le parrainage, de leur alphabétisation ou de leur capacité d'ascension sociale. Seule exception à cette règle, les boulangers promettent de plus gros douaires et préciputs lors de leur mariage, ce qui démontre habituellement des attentes économiques supérieures aux autres. De même, les boulangers semblent généralement faire preuve de plus de succès que les pâtisseries, traiteurs et pâtisseries, bien qu'il soit difficile de généraliser cette information puisqu'il n'y a que trois cuisiniers, un traiteur et un pâtissier dans le corpus.

L'étude de l'état économique ainsi que de la notabilité des artisans alimentaires nous offre un très bon portrait de ces individus. Cependant, pour approfondir notre compréhension de leur réalité, il est pertinent d'examiner comment leurs conditions de vie peuvent se transmettre à la prochaine génération. Le troisième chapitre sera donc consacré à l'analyse de la reproduction familiale des artisans alimentaires.

CHAPITRE III — UNE REPRODUCTION FAMILIALE RÉUSSIE?

La reproduction familiale est définie comme les aménagements qu'un couple entreprend avec ses biens pour établir ses descendants. Elle a généralement comme objectif d'assurer leur bien-être alors qu'ils vieillissent ainsi que de donner le plus haut niveau de vie pour leurs enfants, souvent en les établissant dans les meilleures carrières possible¹. L'étude de la reproduction familiale d'un groupe mérite beaucoup d'intérêt en soi et a déjà été effectuée par plusieurs historiens. Cependant, la réussite ou l'échec de celle-ci nous offre également un regard supplémentaire sur le statut socio-économique des artisans alimentaires de Québec. En effet, ce statut se reflète habituellement dans le niveau de réussite de cette reproduction, qu'elle soit totale ou partielle, voire infructueuse². En général, les familles plus près de la notabilité établissent mieux leurs enfants³, alors il sera ici question de déterminer à quel degré les artisans alimentaires réussissent ce projet d'envergure. Pour analyser leur reproduction familiale, deux composantes seront explorées; les alliances matrimoniales de leurs enfants ainsi que la carrière de ces derniers. Cette analyse repose sur des fiches de familles réalisées à partir des registres paroissiaux du PRDH. Bien entendu, le présent chapitre portera uniquement sur les 38 artisans alimentaires qui ont eu des enfants, laissant donc de côté le boucher François Cadet et les boulangers Louis Poissy Lagrillade et Joseph Dumareuil Lafranchise.

¹ Gérard Bouchard, « La reproduction familiale en terroirs neufs », *Annales*, vol. 48, n°2 (1993), p. 430.

² Louis Michel, « Varennes et Verchères des origines au milieu du XIXe siècle. État d'une enquête », dans Joseph Goy et Jean-Pierre Wallot, *Évolution et éclatement du monde rural. France-Québec XVIIe-XXe siècles*, (Paris/Montréal, 1986), p. 325-340.

³ Christian Dessureault, « Reproduction sociale dans le Québec préindustriel : les "élus" et les "exclus" ». Gérard Bouchard, John A. Dickinson et Joseph Goy, *sous la dir., Les exclus de la terre en France et au Québec XVIIe-XXe siècles, la reproduction familiale dans la différence*, Québec, Septentrion, 1998, p. 52.

Les alliances matrimoniales des enfants des artisans alimentaires nous donnent accès à une panoplie d'informations. Il s'agira notamment d'examiner leur homogamie, ainsi que tous autres mariages avec des individus remarquables. Ensuite, l'analyse de leurs douaires et préciputs sera pertinente de la même façon dont elle l'était pour ceux des artisans eux-mêmes. La carrière des enfants des membres du corpus sera elle aussi explorée à l'aide de deux approches différentes. Dans un premier temps, il sera question d'établir leur métier, de déterminer s'il y a un taux élevé de transmission de l'emploi de leurs parents ainsi que de souligner tous les emplois hors norme. Ensuite, nous conclurons ce chapitre avec quelques études de cas, notamment de reproduction familiale normale, extraordinaire et infructueuse.

1. Les alliances matrimoniales des enfants des artisans alimentaires

De la même façon dont les mariages des artisans alimentaires nous éclairent sur leur statut socio-économique, ceux de leurs enfants sont tout aussi riches en renseignements. Bien entendu, le métier du conjoint ou de la famille de la conjointe sera la première information analysée. Il sera alors possible de déterminer le taux d'homogamie socioprofessionnelle des enfants des membres du corpus, que ce soit au sein de l'artisanat ou encore du même métier. De plus, certains conjoints pratiquent des métiers remarquables qui méritent tout à fait d'être soulignés. Le mariage des enfants d'artisans alimentaires nous offre également accès à des montants d'argent précis, notamment les douaires et les préciputs. Bien que ces indicateurs ne nous informent pas précisément au sujet de chaque individu, ils nous permettent d'observer des tendances et d'obtenir une idée du niveau de richesse de chaque catégorie d'artisans alimentaires.

1.1. Les métiers de leur conjoint ou de la famille de leur conjointe

La question des métiers des conjoints comporte nécessairement un aspect genré. En effet, l'emploi du mari est facile à déterminer puisqu'il en déclare généralement un. Cependant, ce n'est pas le cas pour l'épouse, qui s'associe habituellement à la profession de son conjoint. Dans le cadre de cette étude, il s'agira de déterminer le métier déclaré par leur ancien mari ou, le cas échéant, celui déclaré par ses parents. En tout, nous avons trouvé 140 mariages incluant les enfants des membres du corpus à travers les fiches de famille réalisées à partir des données du PRDH. Les métiers des conjoints et de la famille des conjointes ont ensuite été répertoriés à l'aide du PRDH ainsi que les actes notariés de BAnQ, à l'exception de 12 d'entre eux dont il a été impossible de déterminer l'emploi. Le tableau 3.1 présente les catégories de métiers des 128 conjoints et conjointes dont la profession a pu être identifiée.

**Tableau 3.1 : Les métiers des conjoints des enfants
des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France**

Métier du conjoint ou de sa famille	Bouchers	Boulangers	Autres	Total
Journaliers	6 (10 %)	1 (2 %)	2 (13 %)	9 (7 %)
Habitants	12 (19 %)	7 (14 %)	7 (47 %)	26 (20 %)
Artisans alimentaires	11 (18 %)	1 (2 %)	0 (0 %)	12 (9 %)
Autres artisans	18 (29 %)	19 (37 %)	3 (20 %)	40 (31 %)
Navigateurs et soldats	4 (6 %)	9 (18 %)	1 (7 %)	14 (11 %)
Notaires et chirurgiens	3 (5 %)	2 (4 %)	0 (0 %)	5 (4 %)
Marchands, bourgeois	4 (6 %)	9 (18 %)	2 (13 %)	15 (12 %)
Officiers militaire ou civil, nobles et seigneurs	4 (6 %)	3 (6 %)	0 (0 %)	7 (5 %)
Total	62 (100 %)	51 (100 %)	15 (100 %)	128 (100 %)

Sources : Actes paroissiaux du PRDH et actes notariés de BAnQ.

Parmi les 38 artisans alimentaires qui ont des enfants, quelques-uns sont exclus de ce tableau. En effet, les bouchers Romain Dolbec et Jean Chapeau ainsi que le boulanger Paul Fleurot n'ont aucun enfant qui se marie. Joseph Dolbec, le seul enfant de ces trois artisans à se rendre à l'âge adulte, devient curé et reste donc célibataire, ce qui témoigne néanmoins d'une réussite⁴. Le présent tableau, riche en information, sera analysé à l'aide de deux perspectives différentes, soit l'homogamie et les mariages avec des individus remarquables.

L'homogamie est définie comme la tendance à marier des individus du même groupe social et professionnel que soi et se trouve au cœur de la stratégie visant à consolider ses réseaux familiaux⁵. La présence de mariages homogames indique généralement une reproduction sociale réussie, mais l'absence de celle-ci ne nous informe pas du contraire. En effet, les enfants peuvent épouser des individus de strates sociales plus élevées que la leur et ainsi faire preuve d'ascension sociale (hypergamie). En examinant les données des enfants des membres du corpus, on peut noter que seulement 12 d'entre eux, soit 9 %, marient un artisan alimentaire ou une épouse provenant d'une famille d'artisanat alimentaire. Parmi ceux-ci, seulement 8, ou 6 % font preuve d'homogamie au niveau du métier. Ces nombres peuvent paraître petits, mais correspondent aux données existantes des boulangers de Montréal où seulement un gendre des 78 boulangers est boulanger lui-même⁶.

⁴ PRDH, Acte de sépulture de Joseph Dolbec, 12 décembre 1777, Québec, #376002.

⁵ François Groulx et Jean-Richard Gauthier, « Résidence et liens de parenté des artisans de Montréal en 1741 », *Scientia Canadensis*, vol. 24 (2000), p. 18.

⁶ Robert Lamonde, « Les boulangers de Montréal, de la fondation à 1750. Étude d'histoire socio-économique », Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Montréal, 1997, p. 37.

En observant plus généralement les 128 mariages des enfants des membres du corpus, on peut noter que 52 d'entre eux, soit 41 %, se font avec un artisan ou avec une épouse provenant d'une famille d'artisans. Ce pourcentage est bas. En effet, les enfants d'artisans divers nés à Québec épousent des enfants d'artisans un peu plus de la moitié du temps⁷. Ce faible taux peut partiellement s'expliquer parce que, des 128 mariages présentés dans le tableau, 74 sont effectués par des filles d'artisans et seulement 54 par des fils. En effet, les filles ont tendance à faire preuve de plus d'exogamie professionnelle que les fils, notamment chez les enfants des boulangers de Montréal⁸. L'ensemble des enfants des membres du corpus fait donc preuve d'un faible taux d'homogamie, même si celui-ci tombe dans des marges attendues.

Deux cas méritent d'être soulignés, particulièrement celui du boucher Jean Coutant. Parmi ses quatre enfants qui se marient, ses trois filles marient toutes des bouchers. Parmi celles-ci, Marie-Louise Coutant marie Pierre-Simon Leduc, fils de Guillaume Leduc, un boucher du corpus. Jean Coutant a donc réussi au moins raisonnablement sa reproduction familiale. Le boucher Charles Rouillard, quant à lui, a sept enfants qui se marient au cours de leur vie. Parmi ceux-ci, Geneviève épouse le boulanger Pierre Bonet alors que Charlotte Cécile épouse René Emmanuel Grajon et Jean-Charles Parents, tous deux des boulangers eux aussi⁹. Un tiers des mariages des enfants de Charles est donc avec des artisans alimentaires, mais aucun d'entre eux n'est conclu avec des bouchers, ce qui peut paraître étrange. Peut-être y avait-il des relations personnelles entre ces familles de bouchers et de

⁷ Danielle Gauvreau, « Nuptialité et catégories professionnelles à Québec pendant le régime français », *Sociologie et sociétés*, vol. 19, n°1 (1987), p. 33.

⁸ Lamonde, *Les boulangers*, p. 39.

⁹ Par exemple, voir : PRDH, Acte de mariage de Charles Parent et Charlotte Cécile Rouillard, 5 septembre 1774, Québec, #212419.

boulangers? Cependant, il est aussi probable que tous ces mariages entre les deux groupes soient dus au simple hasard et à l'homogamie au sein des artisans.

Il est également pertinent de souligner quelques tendances dans les données. Premièrement, 60 % des enfants de cuisiniers, pâtissier et traiteur se marient à une famille de journalier ou d'habitant. Ce pourcentage est élevé, presque trois fois plus grand que celui des autres membres du corpus. Cette statistique, basée sur un bien trop petit échantillon pour être significative, soit de quinze enfants, nous laisse tout de même croire que les métiers de cuisinier, traiteur et pâtissier ne favorisent pas la réussite de la reproduction familiale. À l'inverse, 12 des 51 enfants de boulangers (24 %) font preuve d'hypergamie en épousant une famille de négociant, de bourgeois, d'écuyer ou de seigneur, ce qui paraît assez élevé. Il n'est pas si rare que des enfants de marchands ou négociants s'allient à des enfants d'artisans¹⁰, mais c'est tout de même un indice de notabilité. Même si les boulangers paraissent moins notables dans la majorité de l'analyse du deuxième chapitre, ils semblent assez bien réussir leur reproduction familiale.

Certains membres du corpus ont des enfants qui se marient avec des individus remarquables. C'est bien sûr le cas de Joseph-Michel Cadet. À la suite de son fiasco avec l'État français où il perdra la majorité de sa fortune, il achète une panoplie de seigneuries et installe sa famille à Thuré où il noue des relations avec la bourgeoisie locale. Sa fille aînée, Angélique Cadet, épouse alors Jérôme Roffay, fils du seigneur de Palus, en 1768 alors que sa fille cadette Françoise-Angélique Cadet se marie à François-Esprit Vantelon, fils du maire de Chatelleraux¹¹. Quelques années après le décès de Joseph-Michel, son seul

¹⁰ Gauvreau, « Nuptialité », p. 33.

¹¹ André Côté, *Joseph-Michel Cadet*, Québec, Septentrion, 1998, p. 302-303.

filz Jacques-Joseph travaillera de près avec plusieurs juristes, créanciers et avocats. Il rencontrera alors Marie-Adélaïde Leboeuf, fille d'un avocat de l'ancien Parlement de Paris¹². On peut donc conclure que malgré les difficultés occasionnées par la Conquête, Joseph-Michel Cadet réussit à très bien établir ses enfants.

Les enfants de Marie-Louise Corbin semblent également se trouver de bons partenaires, tout particulièrement sa fille Marie-Josèphe. En effet, cette dernière épouse le capitaine de navire Jean Requier et, à sa mort, l'écuyer Alexandre Dumas, qui sera tour à tour négociant et notaire¹³. Charlotte Corbin, de son côté, épouse le négociant Charles Porcheron, alors que François-Marie Corbin épouse Marie-Françoise Gosselin, veuve d'un négociant. Les enfants de Marie-Louise Corbin semblent donc épouser des individus provenant de familles notables, à l'exception d'Étienne, qui s'allie à une fille de forgeron. Pierre Voyer semble également trouver de bons partis pour ses enfants. En effet, sa seule fille, Thérèse, épouse l'écuyer Simon Lécuyer qui est major dans le 60^e régiment. Son fils Charles s'allie quant à lui à Charlotte Perrault, fille de négociant¹⁴. Seul son fils Joseph ne semble pas se démarquer par ses mariages, puisqu'il se marie successivement à deux filles d'artisans.

Deux autres enfants de membres du corpus semblent se marier à des individus notables. Premièrement, Geneviève Séguin, fille du boucher Joseph, épouse l'écuyer et notaire Jacques Pinguet. Cependant, son cas est une exception dans sa famille, puisque ses frères se marient à une fille de boucher, deux filles d'habitants et une fille de capitaine de

¹² *Ibid.*, p. 319.

¹³ PRDH, Contrat de mariage de Marie-Josèphe Laroche et Alexandre Dumas, 6 octobre 1760, L'Islet, #36706.

¹⁴ PRDH, Acte de mariage de Charles Voyer et Marie-Charlotte Perrault, 10 décembre 1769, Québec, #46330.

navire. Deuxièmement, Augustin Laroche, fils de Michel, s'allie à la fille de Jean Petit, le seigneur de Yamaska¹⁵. Encore une fois, son cas semble se distinguer de celui de ses frères et sœurs qui épousent un tailleur, un habitant, un navigateur et une fille d'habitant. Ces cas, qui peuvent au premier abord semblent anormaux, s'expliquent partiellement par le fait que la reproduction familiale favorise systématiquement certains enfants tout en délaissant certains autres¹⁶.

Les enfants des membres du corpus semblent donc avoir une homogamie légèrement plus faible, soit de 41 %, que ceux de la population générale et même moins élevée que celle des autres artisans de Québec (un peu plus de 50 %), mais par une marge raisonnable. Certaines autres tendances ressortent des mariages des enfants. Les quelques artisans pratiquant les métiers de cuisinier, traiteur et pâtissier ne semblent pas bien réussir leur reproduction sociale alors que les enfants de boulangers semblent s'en tirer mieux que la moyenne. Quelques mariages d'enfants des membres du corpus méritaient également d'être soulignés puisqu'ils sont avec des individus notables, notamment ceux de Joseph Cadet, Marie-Louise Corbin, Pierre Voyer, Joseph Séguin et Michel Laroche.

Les métiers sont un indicateur important du statut socio-économique ainsi que de la notabilité, mais il se trouve de grandes variations au sein de chacun d'entre eux. Il est donc pertinent d'analyser d'autres données entourant le mariage des enfants des membres du corpus. C'est pourquoi la prochaine section s'attardera aux douaires et aux préciputs retrouvés dans leurs contrats de mariage.

¹⁵ PRDH, Acte de mariage de Augustin Laroche et Jeanne Petit, 25 juin 1753, Yamaska, #30636.

¹⁶ Dessureault, « Reproduction sociale », p. 66.

1.2. Les douaires et préciputs

L'étude des douaires et des préciputs des enfants des artisans alimentaires offre un indice quant à leur niveau de fortune de la même façon qu'elle le faisait pour leurs parents et permet par extension un regard sur le succès de reproduction familiale des membres du corpus. Cette étude comporte les mêmes limites que celle effectuée dans le deuxième chapitre, mais fait face à deux problèmes supplémentaires causés par l'étendue de temps durant laquelle certains mariages ont lieu. Premièrement, alors que les mariages répertoriés des membres du corpus se sont plus ou moins limités à la première moitié du XVIII^e siècle, ceux de leurs enfants sont répartis sur presque tout ce dernier et tombent donc des deux côtés du changement de régime.

Ceci peut poser problème puisque la comptabilité dans les colonies britanniques se fait officiellement en livre, en shilling et en pence plutôt qu'en livres, en sol et en denier¹⁷. De plus, il ne faut pas confondre les livres sterling avec les livres françaises, puisque ces dernières valent vingt fois moins, ce qui est une différence significative¹⁸. Cependant, la conversion entre deux monnaies ne représente pas le plus gros défi lié à une étude entrecoupée par la Conquête. En effet, il y a une pénurie de monnaie à la suite du changement de régime, ce qui signifie qu'on peut trouver une grande variété de pièces en circulation dans la colonie, qu'elles soient françaises, anglaises, portugaises ou espagnoles¹⁹. De plus, chaque colonie décidait de la valeur de chaque devise selon ses propres besoins²⁰. Pour rendre la situation encore plus difficile à saisir, le cours de certaines

¹⁷ James Powell, *Le dollar canadien : une perspective historique*, Banque du Canada, 2005, p. 12.

¹⁸ Alan Bruce McCullough, *La monnaie et le change au Canada : des premiers temps jusqu'à 1900*, Ottawa, Parcs Canada, 1987, p. 263.

¹⁹ Powell, *Le dollar canadien*, p. 12.

²⁰ Pierre Duguay, *La recherche de la confiance : 400 ans d'histoire de la monnaie, de la Nouvelle-France au Canada d'aujourd'hui*, Banque du Canada [en ligne], 2008, p. 9.

régions était utilisé à d'autres endroits, ce qui était notoirement le cas du cours d'Halifax et celui de New York qui étaient employés dans plusieurs parties des colonies²¹. Heureusement, le gouvernement du Canada a opté pour le cours d'Halifax où les livres françaises, les shillings et les francs étaient tous évalués à la même valeur, soit de vingt sols²². Ceci se reflète dans les contrats de mariage où les douaires et préciputs sont occasionnellement promis en livres et en shillings, confirmant ainsi que les deux monnaies possèdent la même valeur²³. Dans le cadre de la présente étude, les chiffres seront tous présentés sous forme de livre. Comme la majorité des contrats de mariage des enfants d'artisans mesurent les douaires et les préciputs en livres françaises et en shillings, il ne devrait pas y avoir trop d'erreurs lors de la conversion.

Le deuxième défi auquel nous avons fait face est que, par le fait de la longue période pendant laquelle les mariages étudiés ont eu lieu, la valeur de l'argent varie avec le temps. Par exemple, de 1664 au début du XVIII^e siècle, la livre valait plus dans la colonie qu'en France²⁴. Ce n'est qu'en 1717 que les dirigeants coloniaux adoptent le même cours que la métropole, ce qui a pour effet de dévaluer la livre²⁵. De plus, la colonie fait face à différentes périodes d'inflation, la plus importante étant lors du conflit de la Conquête. Les aliments coûtent huit fois plus en 1759 qu'en 1755²⁶. Ceci représente un cas extrême, mais souligne très bien comment la valeur d'une livre peut largement varier d'un mariage à un

²¹ Powell, *Le dollar canadien*, pp. 23-24.

²² Centre d'Archives de Vaudreuil-Soulanges [site web], consulté le 17 novembre 2020, <https://www.archivesvs.org/histo/lettres-fc/monnaie.html>

²³ Parmi les contrats de mariages analysés, six mentionnent douaire en livres ou shilling sans distinguer entre les deux monnaies. Par exemple, voir : BAnQ : Greffe du notaire Jean-Antoine Panet, Contrat de mariage entre Charles Parent, boulanger, de la ville de Québec, et Charlotte-Cécile Rouillard, de la ville de Québec, fille de Charles Rouillard., 28 août 1774.

²⁴ Powell, *Le dollar canadien*, p. 4.

²⁵ *Ibid.*, p. 6.

²⁶ Duguay, *La recherche de la confiance*, p.5.

autre. Il serait tentant d'évaluer différemment les douaires et préciputs selon la période où ils sont promis pour refléter cette inflation, mais ce projet est impossible. En effet, personne n'est capable d'estimer le coefficient d'inflation assez bien pour offrir un meilleur portrait des valeurs réelles retrouvées dans les actes²⁷. Par conséquent, les douaires et les préciputs présentés dans le tableau 3.2 ont des valeurs plutôt approximatives, mais permettent tout de même de distinguer les cas extrêmes et de dégager les tendances parmi les enfants des membres du corpus.

**Tableau 3.2 : Les douaires et les préciputs des enfants
des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France**

Métier de leur parent	Douaires	Préciputs	Nombre de contrats
Bouchers	848	359	40
Boulangers	1336	541	29
Autres	525	245	10
Total	969	411	79

Sources : Soixante-dix-neuf contrats de mariage de la BAnQ

Treize contrats de mariage de la catégorie « Autres » ont été répertoriés, mais trois d'entre eux ont été perdus à la suite d'un problème informatique. Il reste donc soixante-dix-neuf ensembles de douaires et préciputs à analyser, ce qui représente un échantillon très respectable. En comparant les douaires et les préciputs ci-dessus à ceux des membres du corpus, on peut constater qu'ils sont plus élevés de 36 % et de 23 % respectivement. Cependant, l'ensemble des douaires et des préciputs de toute la population augmente avec le temps, ce qui rend la comparaison entre deux générations très incertaine. À titre d'exemple, les boulangers de Montréal promettaient des douaires de 590 livres de moyenne

²⁷ Dominique Bouchard, « La culture matérielle des Canadiens au XVIII^e siècle : analyse du niveau de vie des artisans du fer », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 47, n°4 (1994), p. 481.

alors que pour leurs enfants, c'était de 930 livres²⁸. La différence est donc plus petite pour les artisans de Québec, où les douaires passent de 710 livres à 969 au cours d'une génération. Cette comparaison nous laisse croire qu'il n'y a probablement pas de grande ascension sociale entre les deux générations de la capitale. Ceci étant dit, les douaires des enfants des artisans alimentaires ne sont tout de même pas modestes puisque les douaires d'artisans moyens de la fin du XVIII^e siècle et du début du XIX^e siècle, une période postérieure à la majorité des cas actuellement étudiés, entre 1000 et 1500 livres²⁹.

Alors que l'inflation rend difficile la comparaison des enfants des membres du corpus à d'autres groupes, les données permettent des comparaisons entre les différentes catégories présentées dans le tableau. Les enfants des boulangers ont des douaires et des préciputs très élevés, surtout lorsqu'on les compare aux deux autres groupes ainsi qu'aux enfants des boulangers de Montréal. Cette tendance était également présente chez leurs parents et démontre une certaine reproduction sociale puisque les deux générations semblent avoir des attentes élevées au moment de leur mariage. Quelques individus gonflent beaucoup la moyenne des enfants de boulangers. Premièrement, le cas de Pierre Glinel est très surprenant. Alors qu'il a offert un douaire de 500 livres à son mariage, son fils François et sa fille Marie-Josèphe ont des douaires de 4000 livres, les montants les plus élevés de la présente étude. Pierre Glinel ne s'était pas démarqué selon les variables explorées dans le deuxième chapitre, ce qui signifie que sa reproduction familiale a été un succès surprenant. Les cinq enfants de Marie-Anne Aubuchon, qui avait elle-même reçu le douaire le plus élevé parmi tous les membres du corpus, auront deux douaires de 1000

²⁸ Lamonde, *Les boulangers*, p. 44.

²⁹ Martine Cardin et Guy Desmarais, « Les contrats de mariage au Bas-Canada: étude Préliminaire », *Cahiers d'histoire*, vol. 3, n°2 (1983) p. 53.

livres, deux douaires de 1500 livres et un douaire de 2000 livres. L'autre boulangère du corpus, Marie-Louise Corbin, aura trois enfants avec des douaires de 1000 livres ainsi que sa fille Marie-Josèphe qui se fait promettre 2000 livres. Ces deux boulangères semblent donc avoir réussi à très bien établir leurs enfants malgré leurs périodes de veuvage prolongé. Parallèlement, les quatre enfants de Pierre Chalou, qui avait lui-même promis un douaire élevé, promettent eux aussi des douaires entre 1000 et 2000 livres. Finalement, alors que deux des enfants de Jacques St-Hubert promettent seulement 600 livres de douaires, sa fille Angélique-Jeanne se fait promettre 3000 livres, ce qui offre un contraste intéressant. Cette dernière semble avoir réussi à épouser un individu plus riche que sa famille.

Alors que les enfants de boulangers offrent et se font en moyenne promettre des douaires élevés, ceux de la catégorie « autres » sont plutôt modestes. À l'exception de Geneviève Leroux qui se voit promettre 1000 livres, ils ont tous des douaires entre 300 et 600 livres³⁰. Encore une fois, selon notre très petit échantillon, les métiers de cuisiniers, pâtisseries et traiteurs ne semblent pas favoriser la reproduction familiale. Les douaires et préciputs des enfants des bouchers ne sont pas aussi modestes, mais sont tout de même largement inférieurs à ceux des boulangers. Ce phénomène peut avoir plusieurs explications, mais peut partiellement être attribué à une faible représentation des bouchers les plus riches et notables. En effet, les contrats de mariage des enfants de Jean-Michel Cadet n'ont pas été accessibles dans le cadre de la présente étude alors que Romain Dolbec n'aura aucun enfant qui se mariera. Parallèlement, un seul contrat de mariage a été

³⁰ Par exemple, voir : BAnQ, Greffe du notaire Gilbert Boucault de Godefus, Contrat de mariage entre Pierre Bourget (23 ans), fils mineur de feu Claude Bourget et de Elisabeth Pinguet, de la ville de Québec; et Catherine Lessard (18 ans), fille mineure de feu Charles Lessard et de Catherine Paquet, de la ville de Québec, 3 juillet 1752.

répertorié pour les enfants d'Augustin Cadet, soit celui de Marie-Louise. On lui a promis un douaire de 4000 livres. Il est probable que les enfants de ces trois bouchers auraient significativement rehaussé la moyenne des douaires et préciputs des bouchers avec d'autres sommes semblables. Cependant, par hasard ou par la force des choses, ils ont eu une faible représentation dans cette étude, contrairement aux boulangers et boulangères Marie-Anne Aubuchon, Marie-Louise Corbin et Pierre Glinel qui ont fortement influencé leur catégorie. Quelques enfants de bouchers ont tout de même de gros douaires dans leur contrat de mariage, notamment Joseph Rouillard avec 3000 livres, Marguerite Jourdain Bellerose avec le même montant et les trois enfants de Jean Duprat qui ont tous 1000 ou 1200 livres.

Les douaires et préciputs des enfants des artisans alimentaires de Québec sont plus élevés que ceux de leurs parents, probablement du fait de l'inflation. En fait, ils semblent se placer généralement près de la norme de l'époque, mais la longueur de la période durant laquelle leurs mariages ont lieu rend toutes comparaisons difficiles. Cependant, ces données nous permettent d'observer que les enfants de boulangers ont généralement des douaires plus élevés que ceux des bouchers. Ceci s'explique partiellement par la faible présence des enfants des bouchers les plus riches. Il serait cependant fautif de présumer que c'est la seule explication pour la plus petite taille des douaires et préciputs des enfants des bouchers. En effet, les douaires trouvés dans les contrats de mariage des bouchers eux-mêmes étaient plus faibles que ceux des boulangers. Il est normal que leurs enfants aient des attentes proportionnellement correspondantes à celles de leurs parents.

Les mariages des enfants offrent une fenêtre sur le succès de la reproduction familiale, mais méritent d'être complémentés par d'autres analyses. Nous nous pencherons

donc également sur la carrière de ces enfants, ainsi que sur quelques études de cas qui démontrent diverses trajectoires.

2. La carrière des enfants d'artisans alimentaires

Le métier détient une place centrale dans la vie des enfants des artisans alimentaires, comme dans celle de tous les habitants de l'Ancien Régime. En effet, il se trouve au cœur du foyer et implique habituellement la famille au complet³¹. Il est donc nécessaire d'explorer la carrière des enfants des membres du corpus. Dans un premier temps, il sera question de répertorier l'ensemble de ceux-ci et de les catégoriser. Certains enfants d'artisans réussiront à faire preuve d'ascension sociale alors que d'autres n'obtiendront pas de métier aussi prestigieux que celui de leurs parents. Pour conclure, nous démontrerons la variété de parcours présente chez les artisans à l'aide de quelques cas particuliers.

2.1. Une transmission de la carrière d'artisan alimentaire

La question du métier comporte nécessairement une composante genrée. En effet, sauf quelques exceptions, ce sont habituellement les hommes qui déclarent un métier. Pour cette raison, cette section sera axée sur le métier déclaré par les fils des artisans alimentaires de Québec. Il aurait été tout à fait pertinent d'également inclure les métiers rapportés par l'époux de leur fille puisqu'à l'époque, la famille au complet contribuait à l'entreprise familiale qui était elle-même à la maison³². Cependant, cette information a déjà été analysée dans la section 1.1 du présent chapitre et il serait donc redondant d'y revenir.

³¹ Louise A. Tilly et Joan Scott, *Les femmes, le travail et la famille*, Paris, Petite bibliothèque Payot, 2002, p. 128.

³² *Ibid.*, p. 28.

Contentons-nous de rappeler que les filles ont davantage tendance à faire preuve d'exogamie professionnelle.

En tout, seulement 66 fils des artisans alimentaires se rendent à l'âge adulte. Nous avons pu repérer le métier de 58 d'entre eux en parcourant les actes notariés de la BANQ à l'aide de l'outil de recherche Parchemin ainsi que les actes paroissiaux du PRDH. Les résultats sont présentés dans le tableau 3.3.

**Tableau 3.3 : Le métier des enfants
des artisans alimentaires de Québec en Nouvelle-France**

Métier du fils	Bouchers	Boulangers	Autres	Total
Habitant/cultivateur ou journalier	7 (27 %)	0 (0 %)	2 (29 %)	8 (14 %)
Artisans alimentaires	6 (23 %)	6 (24 %)	2 (29 %)	14 (24 %)
Autres artisans	8 (31 %)	9 (36 %)	3 (43 %)	20 (36 %)
Navigateurs/voyageur	2 (8 %)	2 (8 %)	0 (0 %)	4 (7 %)
Prêtre/maître d'école	0 (0 %)	5 (20 %)	0 (0 %)	5 (9 %)
Marchand	1 (4 %)	2 (8 %)	0 (0 %)	4 (7 %)
Seigneur/noble	2 (8 %)	1 (4 %)	0 (0 %)	2 (3 %)
Total	26 (100 %)	25 (100 %)	7 (100 %)	58 (100 %)

Sources : Actes notariés de la BANQ et actes paroissiaux du PRDH

En Nouvelle-France, il est tout de même assez commun que des enfants pratiquent des métiers différents de leurs parents. Cependant, il y avait habituellement un des fils qui reprenait celui de ces derniers³³. Ce n'est pas le cas des artisans alimentaires de Québec puisque parmi les 32 dont un enfant déclare un métier, seul huit d'entre eux ont un ou deux fils qui reprennent le leur. En effet, cinq fils de boulangers deviennent boulangers eux-

³³ Peter Moogk, « Apprenticeship Indentures: A Key to Artisan Life in New France », *Historical Papers of the Canadian Historical Society*, vol. 6, n°1 (1971), p. 71.

mêmes et six fils de bouchers font de même, ce qui ne représente que 19 % de cas. Comme environ 30 % des garçons qui se marient à Québec pratiquent le même métier que leur père, ce pourcentage peut paraître assez faible³⁴. Cependant, les enfants des artisans alimentaires de Québec reprennent beaucoup plus le métier de leur parent que ne le font ceux des boulangers de Montréal. En effet, seuls cinq fils des 55 boulangers de Montréal deviennent eux aussi boulangers³⁵. La transmission du métier des artisans alimentaires de Québec semble donc être plus faible que celle de la population générale, mais plus élevée qu'un autre groupe comparable.

Plus généralement, on peut observer que 34 des 58 fils des membres du corpus deviennent artisans, ce qui représente 59 % du groupe. C'est-à-dire que 41 % des individus du tableau se trouvent un métier autre que celui de leurs parents. Ceci reflète la réalité du milieu artisanale, puisque la majorité des apprentis sont des enfants d'artisans³⁶. De plus, les hommes qui se marient à Québec ont 62 % de chance de tomber dans la même catégorie professionnelle que leur père, pourcentage très près de celui des membres de notre corpus³⁷. On peut donc conclure que même si les garçons des artisans alimentaires de Québec ne reprennent pas le métier de leurs parents aussi souvent qu'on pourrait s'y attendre, ils reprennent la catégorie professionnelle de leurs parents à la même proportion que celle de la population générale.

En regardant l'ensemble des résultats, on peut encore une fois noter que les individus de la catégorie « autres », soit les cuisiniers, le pâtissier et le traiteur, font preuve

³⁴ Danielle Gauvreau, *Québec : Une ville et sa population au temps de la Nouvelle-France*, Québec, Presses de l'Université de Québec, 1991, p. 194.

³⁵ Lamonde, *Les boulangers*, p. 37.

³⁶ Louise Dechêne, *Habitants et marchands de Montréal. Deuxième Partie : Le commerce*, Paris, Librairie Plon, 1974, p. 396.

³⁷ Gauvreau, *Québec*, p. 195.

d'une reproduction familiale un peu plus faible que la moyenne. En effet, aucun de leurs garçons n'accède à des métiers plus prestigieux ou lucratifs. De plus, deux des enfants du cuisinier Louis Leroux deviennent cultivateurs, ce qui représente des reproductions familiales au mieux partiellement réussies. À l'inverse, les fils de boulangers semblent trouver des emplois plus prestigieux. Aucun d'entre eux ne devient habitant alors que certains s'en tirent très bien. En effet, trois d'entre eux deviennent prêtres, un fils de Jean-François St-Hubert devient même évêque³⁸, deux fils de Marie-Anne Aubuchon deviennent capitaines de navire, deux fils de Pierre Voyer deviennent marchands, alors que François Bonneville, fils de François, est capitaine de milice de Sainte-Marie-de-Beauce et sera décrit comme écuyer suite à sa mort³⁹. La répartition des catégories de métier chez les fils de bouchers est presque identique à celle des boulangers. En effet, six deviennent artisans alimentaires, huit pratiquent d'autres métiers d'artisanat (comparativement aux neuf boulangers), deux deviennent navigateurs et peu deviennent marchands ou atteignent un poste très prestigieux. L'exception notable est qu'environ un quart des fils de bouchers travaillent la terre tandis qu'un devient journalier alors que cinq garçons de boulangers deviennent des membres du clergé ou maître d'école. Ceci démontre que même si les fils des deux groupes se trouvent dans des catégories de métier semblables, les boulangers semblent un peu mieux établir leurs fils que les bouchers. De plus, à l'exception des fils de Joseph Séguin et d'André Bouchaud qui deviennent marchands et de Jacques-Joseph Cadet qui devient seigneur, aucun autre garçon de boucher ne semble se démarquer remarquablement en ce qui concerne son métier.

³⁸ Gilles Chaussé, « HUBERT, JEAN-FRANÇOIS », dans *Dictionnaire biographique du Canada*, vol. 4, Université Laval/University of Toronto, 2003–, consulté le 17 déc. 2020.

³⁹ PRDH, Acte de sépulture de Thérèse Robitaille, St-Marie-de-Beauce, 4 mai 1839, #3136478.

Moins d'un fils sur cinq pratique le même métier que son père, ce qui est très faible dans une société où au moins un enfant reprend l'emploi de celui-ci. Comme l'a observé Lamonde, on semble prioriser le maintien du statut social plutôt que la transmission du métier⁴⁰. Les fils d'artisans alimentaires reprennent donc la catégorie de métier de leurs parents, soit l'artisanat, à un taux semblable à celui de la population générale. En général, les boulangers semblent mieux réussir la reproduction familiale, même si la catégorie de métier de leurs fils ressemble beaucoup à celle des fils de bouchers. Les autres artisans alimentaires du corpus réussissent moins à bien établir leurs enfants, ce qui est tout à fait normal puisqu'ils ne se démarquent pas au cours de leur propre vie. Comme l'ensemble de nombres et de métiers analysés dans ce chapitre permet difficilement de concevoir des cas précis de reproduction familiale, nous ferons un survol de quelques cas variés qui nous permettront de mieux situer le tout.

2.2 Des cas marquants

Alors que la réussite de la reproduction familiale varie d'un métier à l'autre, elle varie encore plus entre chaque individu. Par exemple, alors que certains bouchers comme Joseph-Michel Cadet et Joseph Metot établissent très bien leurs enfants, ceux de Charles Guay ne semblent pas atteindre le niveau de vie de leur père. Provenant lui-même d'une famille de cultivateurs, Charles mène une vie prospère puisqu'il accumule plusieurs assises foncières, engage des apprentis et se donne les titres de maître boucher, négociant et bourgeois. Parmi ses cinq enfants, seuls Pierre-Jacques, Louis et Nicolas-Gaspard se rendent à l'âge adulte; ils deviendront tous cultivateurs. De plus, deux d'entre eux n'offrent

⁴⁰ Lamonde, *Les boulangers*, p. 37.

qu'un douaire de 300 livres lors de leur mariage, le minimum offert par n'importe quels enfants d'artisans alimentaires de notre corpus. Aucun des trois ne laisse de traces d'ententes commerciales notariées, ils n'accumulent pas d'assises foncières et Pierre-Jacques est le seul à prêter de l'argent, et ce n'est qu'à une reprise, à son beau-frère⁴¹. La majorité de leurs enfants seront eux aussi cultivateurs, démontrant qu'il y a eu un bris complet entre Charles Guay et toute sa descendance. Cette rupture peut largement être expliquée par le décès prématuré de l'artisan en question alors que ses enfants étaient toujours jeunes. En effet, il n'a que 41 ans lorsqu'il meurt en 1749, laissant derrière lui sa veuve Angélique Carrier et trois jeunes enfants⁴².

À la suite du décès d'un mari, il est commun pour la veuve de se remarier assez rapidement puisqu'elle tombe dans une situation plutôt précaire. Cependant, les veuves de plus de 40 ans et plus ne se remarient pas dans la plupart des cas⁴³. C'est notamment ce qui arrive avec Angélique Carrier qui a alors 39 ans et qui redéménage plutôt à Pointe-de-Lévy où se trouvent encore sa mère et plusieurs de ses frères et sœurs. Ses enfants suivront alors un tout autre parcours que celui de leur père, travaillant plutôt la terre et ne faisant pas preuve de notabilité ou de prospérité remarquable. Cette transition n'est que plus particulière parce que les enfants d'artisans sont parmi ceux qui ont le moins de chance de quitter la ville⁴⁴.

La reproduction familiale de Jacques Damien offre un contraste marquant avec celle de Charles Guay, même s'ils sont tous deux bouchers pendant la même période. Bien qu'il

⁴¹ BAnQ-Q, Greffe du notaire F.-D. Rousseau, Obligation de Michel Lecour, navigateur, de la Pointe de Levy, à Pierre-Jacques Guay, de la Pointe de Levy, 21 avril 1781.

⁴² PRDH, Acte de sépulture de Charles Guay, Québec, 24 décembre 1749, #169041.

⁴³ Josette Brun, *Vie et mort du couple en Nouvelle-France. Québec et Louisbourg aux XVIII^e siècle*, Montréal/Kingston, McGill-Queen's University Press, 2006, p. 38.

⁴⁴ Gauvreau, *Québec*, p. 173.

se démarque un peu moins que ce dernier de son vivant, il s'en tire tout de même assez bien. En effet, il laisse un contrat notarié en tant que locateur, achète un esclave, pratique plutôt rare à Québec, et se donne les titres de marchand boucher et marchand, même s'il ne promet qu'un douaire de 300 livres lors de son mariage. Toutefois, l'établissement de ses enfants suivra un tout autre parcours que celui des enfants de Charles puisque plusieurs d'entre eux reprendront son métier. Alors que sous l'Ancien Régime, il est normal qu'un enfant reprenne le métier de ses parents, cette pratique est un peu plus rare chez les artisans alimentaires de Québec⁴⁵. Cependant, parmi les cinq enfants de Jacques Damien qui atteignent l'âge adulte, trois deviennent bouchers alors qu'un autre pratique le métier de forgeron et que sa seule fille épouse un cultivateur. Ces trois nouveaux artisans alimentaires ne se font pas concurrence puisque tous les enfants se dispersent dans les villages environnants, à l'exception de l'aîné qui reste à la capitale.

Jacques Damien est un des deux seuls membres du corpus dont plus d'un enfant reprend le métier. Ce phénomène est plutôt rare puisque, lors de successions, la volonté de préserver l'intégrité du patrimoine l'emporte sur les principes égalitaires⁴⁶. Avec autant d'enfants qui reprennent son métier, on pourrait croire que Jacques Damien sera le début d'une dynastie de bouchers dans la région de Québec, cependant aucun de ses 14 petits-enfants ne reprendra ce métier; ils se tourneront plutôt vers les métiers de la navigation, de l'agriculture et de la forge⁴⁷. Par le fait même de la transmission de son métier à autant de ses enfants, Jacques Damien semble avoir au moins partiellement réussi sa reproduction

⁴⁵ Moogk, « Apprenticeship Indentures », p. 71.

⁴⁶ Jacques Mathieu, *et al.*, « Mobilité et mariage dans le gouvernement de Québec au XVIII^e siècle », dans Joseph Goy et Jean-Pierre Wallot, dir. *Évolution et éclatement du monde rural. Structures, fonctionnement et évolution différentielle des sociétés rurales françaises et québécoises. XVII^e - XX^e siècles*, Paris et Montréal, École des Hautes Études en Sciences Sociales et Presses de l'Université de Montréal, 1986, p. 305.

⁴⁷ Par exemple, Joseph Damien sera navigateur. Voir : PRDH, Acte de baptême de Geneviève Damien, Québec, 3 mai 1800, #2391785.

familiale. Cependant, ses enfants ne se démarquent pas particulièrement selon d'autres indicateurs de richesse ou de notabilité. En effet, seulement deux de ses fils prêtent de l'argent à une reprise alors qu'un seul achète plus d'une propriété au cours de sa vie et qu'aucun ne laisse des accords commerciaux notariés. Cette reproduction, pour ne pas être un échec, n'est pas un succès remarquable.

Le boulanger Pierre Voyer offre un contraste avec les deux bouchers présentés ci-dessus en établissant très bien ses enfants. Il était lui-même prospère et notable puisqu'il est devenu parrain de 14 enfants, a prêté de l'argent par acte notarié à cinq reprises, a signé deux baux à loyer et s'est donné le titre de bourgeois. Parmi ses onze enfants, seulement trois parviennent à l'âge du mariage. L'aîné, Joseph, devient marchand et marie successivement deux filles d'artisans de la construction. Bien qu'il semble raisonnablement bien établi, il ne se démarquera pas particulièrement et sera débiteur sans jamais être créancier⁴⁸. Cependant, sa petite sœur, Marie-Thérèse, épouse un écuyer, capitaine dans le 60^e régiment. De plus, parmi les quatre mariages des enfants de cette dernière, la moitié sont avec des écuyers. À la suite de la Conquête, ce titre ne porte plus une connotation de noblesse, mais dénote tout de même une certaine reconnaissance⁴⁹. Marie-Thérèse s'est donc manifestement assimilée dans l'élite locale de L'Ancienne-Lorette. Le dernier fils de Pierre Voyer à atteindre l'âge adulte, Charles, est un cas encore plus particulier. En effet, il commence sa carrière en tant que négociant et deviendra notaire à environ 45 ans, attachant par la même le titre d'écuyer à son nom⁵⁰. Cinq de ses six

⁴⁸ BAnQ-Q, Greffe du notaire Jean-Antoine Saillant De Collégien, Quittance de Marie-Louise Routier (majeure), de la ville de Québec, rue St Anne, à Joseph Voyer, marchand, veuf de Françoise Germain dit Williard, 3 novembre 1772.

⁴⁹ Donald Fyson, « Les titres honorifiques au Québec après la Conquête, 1759-1791 : de l'écuyer français à l'esquire britannique? », dans Laurent Turcot et Thierry Nootens, dir., *Une histoire de la politesse au Québec*, Québec, Septentrion, 2015, p. 88.

⁵⁰ PRDH : Acte de baptême de Thomas Louis Francois Voyer, Québec, 12 février 1789, #628726.

enfants utiliseront également le titre d'écuyer, ce qui démontre qu'il réussira bien sa propre reproduction familiale. Sans surprise, Charles signe plusieurs accords commerciaux, achète et vend plusieurs propriétés et emprunte de l'argent à quelques reprises.

La variation de succès des différents enfants de Pierre Voyer pourrait surprendre, mais est une réalité dans plusieurs familles, surtout en Nouvelle-France où la reproduction familiale serait moins égalitaire qu'en métropole⁵¹. Quoi qu'il en soit, Pierre Voyer aura établi ses enfants avec un succès remarquable. En examinant ces trois cas, nous pouvons observer que la reproduction familiale est un processus unique chez chaque famille, mais que sa réussite est généralement corrélée avec la prospérité et la notabilité des parents.

Conclusion

Le succès de la reproduction familiale offre un indice important quant à la notabilité des artisans alimentaires puisqu'un individu notable et prospère a tendance à bien réussir à établir ses enfants. Dans le cadre de la présente étude, il s'agissait d'explorer les mariages et les carrières des enfants des artisans alimentaires. En général, ils font preuve d'une homogamie inférieure à la moyenne des enfants d'artisans de Québec, mais de peu. Leur taux d'homogamie de 41 % est beaucoup plus élevé que ne l'est celui des artisans de Montréal.

Les enfants des cuisiniers, du traiteur et du pâtissier du corpus se marient beaucoup au sein des familles d'habitants et de journaliers, ce qui indique que leur reproduction familiale échoue dans plusieurs cas. À l'inverse, les boulangers semblent pour la plupart bien la réussir, notamment puisque quelques-uns de leurs enfants épousent un individu

⁵¹ Jérôme Luther Viret, « La reproduction familiale en Nouvelle-France (XVII^e-XIX^e siècles) », *Histoire et société rurale*, vol. 46 (2016), p. 99.

d'une famille de négociant, de bourgeois et même d'écuyer et de seigneur. Les bouchers se trouvent dans un espace mitoyen avec 29 % de leurs enfants qui s'allient à des familles d'habitant ou de journalier alors que plusieurs d'entre eux se trouvent des partis appartenant à la notabilité locale.

Les douaires et les préciputs promis au mariage nous offrent des chiffres concrets sur lesquels nous appuyer, mais il faut nuancer nos conclusions puisqu'ils comportent plusieurs limites. Ils nous permettent tout de même de déterminer que les enfants des artisans alimentaires ont des attentes financières semblables à celles des autres artisans de leur période. Les douaires des enfants de boulangers sont notamment 58 % plus élevés que ceux des enfants de bouchers et 154 % plus élevés que ceux des autres artisans alimentaires de Québec. Ces nombres reflètent assez bien les résultats des différents groupes d'artisans alimentaires eux-mêmes.

Parmi les 58 fils de membres du corpus dont le métier a été répertorié, seulement onze reprennent le métier de leurs parents, ce qui est assez rare. Cependant, 34 d'entre eux deviennent artisans, ce qui reflète la transmission de catégorie professionnelle de la population générale. Encore une fois, les enfants des cuisiniers, du pâtissier et du traiteur du corpus semblent s'en tirer moins bien que les autres; aucun d'entre eux n'accède à un métier notable alors que quelques-uns deviennent habitants. Le profil de l'ensemble des fils de bouchers est presque identique à celui des fils de boulangers, bien que ces derniers se placent légèrement mieux.

Pour conclure, les boulangers réussissent mieux leur reproduction familiale, et ce, selon toutes les variables observées. Cette réalité n'est que plus évidente lorsque nous examinons les mariages de leurs enfants. À l'inverse, les métiers de cuisinier, traiteur et

pâtissier ne semblent pas favoriser la reproduction sociale. Quant aux bouchers, ils s'en tirent raisonnablement, mais beaucoup moins bien que leur prospérité et leur notabilité ne le laissaient présager. Cela étant dit, il faut souligner qu'il existe de grandes variances au sein de chaque métier et que chaque individu aura un parcours unique, tel que nous l'avons clairement démontré avec les trois études de cas.

CONCLUSION

Sous l'Ancien Régime, les artisans alimentaires occupent une place centrale dans les milieux urbains. Dans les deux recensements (1716 et 1744) de la ville de Québec, 41 individus déclarent un de ces métiers, soit 18 bouchers, 18 boulangers, 3 cuisiniers, un traiteur et un pâtissier. Le but de la présente étude était de développer notre compréhension à leur sujet, tout particulièrement de cerner leur statut socio-économique et leur notabilité ainsi que d'évaluer le succès de leur reproduction familiale. Chaque métier fait face à des succès différents les uns des autres. En général, les cuisiniers, le pâtissier et le traiteur du corpus semblent moins prospères et notables que les autres artisans alimentaires, et ce, selon presque toutes les variables étudiées. Les bouchers paraissent plus prospères et notables, mais les boulangers réussissent beaucoup mieux leur reproduction sociale, ce qui laisse présager qu'ils étaient tout de même des notables eux aussi.

Bien que tous les métiers étudiés dans le cadre de ce mémoire relèvent de la catégorie de l'artisanat alimentaire, ils comportent tous des réalités différentes. En effet, alors que les bouchers et les boulangers offrent des produits essentiels en ville et sont donc étroitement réglementés, les cuisiniers, traiteur et pâtissiers tombent plutôt dans une catégorie de luxe, ce qui ne semble pourtant pas les favoriser en matière de prospérité et de notabilité. Cependant, ces emplois affichent plusieurs ressemblances, notamment le processus d'apprentissage pour y accéder ainsi que l'imbrication entre la famille et le métier. En effet, toute la famille contribuait à l'entreprise artisanale, qui était elle-même située à la maison et responsable du maintien de celle-ci. Alors que l'artisan était presque toujours un homme, il se trouve quelques exemples où une femme déclare un métier

d'artisanat. En effet, Marie-Anne Aubuchon et Marie-Louise Cantin accèdent toutes deux au titre de boulangère à la suite du décès de leur mari qui pratiquait ce métier.

En moyenne, les artisans alimentaires de Québec semblent faire preuve d'une homogamie un peu plus faible qu'on ne pourrait s'y attendre, se mariant assez régulièrement en dehors de leur groupe social. Ils ont alors presque sept enfants par mariage, ce qui est loin au-dessus de la moyenne urbaine. Cependant, ces derniers font face à une mortalité infantile presque deux fois plus élevée que les autres artisans de Québec. Étonnamment, la mortalité juvénile de leurs enfants n'est pas plus élevée que la moyenne.

En ce qui a trait à la réussite économique des artisans alimentaires de Québec, ils offrent des douaires et des préciputs un peu plus élevés que la moyenne coloniale, ce qui indique des attentes financières légèrement plus élevées. Le seul traiteur du corpus ainsi que les boulangers se démarquent particulièrement, alors que les bouchers se trouvent près de la moyenne. Cette hiérarchie est étonnante puisque les individus dont l'entreprise se démarque le plus sont presque tous des bouchers. Joseph-Michel Cadet a un parcours tout particulièrement impressionnant qui l'amène à posséder un actif de 27 millions de livres au moment de la Conquête. Un seul boulanger semble développer une entreprise d'ampleur en exportant probablement des biscuits de mer. Parallèlement, les bouchers semblent accumuler plus d'assises foncières que les autres membres du corpus. Ils ont moins recours à la location, achètent plus de propriétés et sont plus régulièrement locataires.

Bien que la notabilité d'un individu soit corrélée à sa prospérité, c'est un concept entièrement différent. Elle se reflète dans certains indicateurs, tels le parrainage et l'alphabétisation. Les bouchers Augustin Cadet, Romain Dolbec, Jean Chapeau et Joseph Cadet ainsi que les boulangers Pierre Voyer, Jean Duprat, Pierre Chalou et la boulangère

Marie-Louise Corbin deviennent tous parrains ou marraine d'au moins quatorze enfants, ce qui indique qu'ils sont généralement bien perçus socialement. À l'inverse, les cuisiniers, le traiteur et le pâtissier du corpus deviennent parrains deux fois moins souvent que les bouchers et les boulangers. Les enfants de certains artisans auront également des parrains notables. C'est le cas de ceux de Joseph-Michel Cadet, Joseph Metot, Joseph Séguin, Michel Laroche, Charles Remonneau ainsi que Marie-Anne Aubuchon et Louis Leroux. Plusieurs membres du corpus semblent donc inclure des individus notables dans leurs réseaux sociaux. Pour ce qui est de l'alphabétisation, 25 des 41 membres du corpus savent signer leur nom, dont trois bouchers qui l'écrivent très aisément. Ceci représente un plus grand taux que celui de la population de Québec dont 41 % des individus savent signer et que celui de la population artisanale dont la moitié en est capable. L'alphabétisation des artisans alimentaires nous laisse donc croire que leur métier leur permet un accès à la notabilité, mais, dans l'ensemble, ils ne se distinguent pas remarquablement des autres artisans. En général, les trois différentes catégories d'artisans alimentaires semblent être aussi alphabétisées les unes les autres.

La Nouvelle-France est beaucoup plus propice à l'ascension sociale que ne l'est la métropole. En effet, plusieurs artisans alimentaires proviennent d'une famille d'habitants et plus de la moitié du corpus se donnera éventuellement le titre de bourgeois, marchand ou négociant. Un fils de cultivateur pouvait devenir négociant en une génération, comme le démontre le cas de Charles Guay. Cependant, les artisans qui ont hérité le métier de leur père semblent généralement avoir connu une plus grande ascension sociale. Bien entendu, la réussite d'un individu dépend largement de la période dans laquelle il vit. Parmi tous les bouleversements de la colonie, nul n'a autant d'impact que la Conquête qui transforme la

vie de plusieurs artisans de diverses façons. Pierre Voyer et Augustin Cadet meurent à la suite des combats alors que Joseph-Michel Cadet quitte la colonie à la suite de la signature du traité de Paris et perd presque toute sa fortune. Parallèlement, sept artisans sur les dix-sept survivants migrent au sein de la colonie à la suite de la Conquête. Finalement, trois membres du corpus rencontrent des problèmes économiques alors que quatre autres semblent bien tirer leur épingle du jeu.

Alors que les bouchers semblent se démarquer au cours de leur vie, les boulangers réussissent de toute évidence mieux leur reproduction familiale. En effet, leurs enfants épousent généralement des individus plus notables et ont des douaires et préciputs beaucoup plus élevés que ceux de tous les autres artisans alimentaires. À l'inverse, les cuisiniers, le traiteur et le pâtissier ne réussissent pas très bien cette reproduction puisque plus de la moitié de leurs enfants épousent des journaliers ou des habitants et que les contrats de mariage de ces derniers contiennent des douaires et des préciputs beaucoup plus faibles que la moyenne. De leur côté, les bouchers se trouvent dans un espace mitoyen comme leurs enfants ont des douaires et préciputs semblables à ceux de l'ensemble de la population. Bien entendu, plusieurs individus échappent à ces tendances dans chaque catégorie. En ce qui a trait aux carrières des enfants, ceux des bouchers et des boulangers se trouvent dans des catégories professionnelles presque identiques. Presque aucun des enfants des autres artisans alimentaires ne se retrouve dans une catégorie professionnelle supérieure alors que certains deviennent cultivateurs.

En général, les enfants des artisans alimentaires ne reprennent pas souvent le métier de leurs parents, mais ils se trouvent souvent dans la même catégorie professionnelle que ceux-ci. Cependant, ils font preuve d'une faible homogamie puisqu'ils n'épousent un

individu de famille d'artisans que dans 41 % des cas et qu'ils ne marient presque jamais quelqu'un exerçant le même métier que leurs parents. Malgré cette faible transmission de métier au fil des générations, les enfants des membres du corpus semblent généralement se placer aussi bien que leurs parents.

Ce mémoire a permis d'en apprendre davantage au sujet des artisans alimentaires de Québec. En effet, même si les artisans de la capitale ont déjà été étudiés, les bouchers, boulangers, cuisiniers, pâtissier et traiteur de cette ville n'avaient jamais été examinés de plus près. Nous avons donc pu condenser les données disparates existant à leur sujet ainsi qu'approfondir notre compréhension de leur réalité. C'est leur notabilité, leur prospérité ainsi que leur reproduction familiale qui ont été analysées dans le cadre de cette recherche dans les archives notariales et les actes paroissiaux. La présente étude a aussi contribué à l'historiographie de la reproduction familiale dans un contexte urbain, alors que ce concept est habituellement privilégié dans le monde rural.

Dans l'ensemble, les artisans alimentaires semblent être valorisés, mais sans pour autant être parmi les plus notables. Ils sont légèrement plus prospères que l'ensemble des artisans de Québec, bien que chaque métier comporte une réalité différente. Les boulangers semblent s'avérer assez prospères et réussissent très bien leur reproduction familiale, alors que les bouchers semblent davantage appartenir à la notabilité et sont généralement plus prospères que le Québécois moyen. Ces deux métiers sont essentiels et semblent bien se prêter à l'expansion. À l'inverse, les métiers de luxe, soit cuisinier, traiteur et pâtissier, semblent précaires et moins profitables pour ceux qui les pratiquent. Cependant, le présent mémoire ne contient que cinq de ces artisans, alors qu'on sait qu'il y en a eu des dizaines pendant l'ensemble du régime français. Il serait donc pertinent d'effectuer une recherche

plus en profondeur centrée sur l'ensemble de ceux-ci, qui pourrait mieux encapsuler la réalité de l'entière du groupe. Il faudrait alors nuancer les conclusions selon chacun de ces métiers. En effet, nous venons de démontrer que les artisans alimentaires sont donc loin d'être un groupe homogène; il se trouve une grande disparité de prospérité et de notabilité entre chaque métier, ainsi qu'entre chaque individu.

**ANNEXE A : LISTE DES ARTISANS ALIMENTAIRES DES RECENSEMENTS
DE 1716 ET 1744 SELON LEUR MÉTIER**

Nom	Prénom	Date de naissance	Date de décès
Bouchers			
Bouchaud	André	01/03/1705	24/05/1776
Cadet	Augustin	13/01/1709	21/09/1759
Cadet	François	25/11/1704	08/10/1768
Cadet	Joseph-Michel	24/12/1719	31/01/1781
Chapeau	Jean	Vers 1698	01/08/1749
Chapeau	Jean-Baptiste	09/04/1689	20/09/1774
Coutans	Jean	Vers 1707	Entre 08/01/1749 et 22/02/1751
Damien	Jacques	Vers 1704	10/03/1763
Dolbec	Romain	14/03/1685	26/02/1760
Dorion	Claude	13/05/1698	06/08/1746
Dorion	Pierre	18/08/1695	04/05/1766
Guay	Charles	08/09/1708	23/12/1749
Jourdain Bellerose	Pierre	Vers 1676	15/03/1738
Leduc	Guillaume	09/02/1669	02/12/1749
Metot	Joseph	23/02/1722	05/06/1783
Montreuil	Pierre	27/09/1715	23/09/1776
Rouillards	Charles	08/06/1709	07/04/1776
Séguin	Joseph	Vers 1709	08/04/1766
Boulangers			
Aubuchon	Marie-Anne	14/10/1692	19/01/1774
Boissi Lagrillade	Louis	23/01/1692	24/05/1755
Bonneau	Jean	Vers 1682	Indéterminée
Bonneville	François	Vers 1713	Entre 28/06/1754 et 20/02/1770
Bouchaud	René	Vers 1670	27/06/1742
Buffeteau	Charles	Vers 1707	03/02/1770
Chalou	Pierre	14/05/1698	11/03/1765
Corbin	Marie-Louise	31/05/1706	14/06/1789

Dlinel	Pierre	28/09/1711	Entre 08/03/1757 et 20/10/1761
Dumareuil Lafranchise	Joseph	01/09/1698	Indéterminée
Duprat	Jean	Vers 1668	19/10/1717
Fleurot	Paul	27/06/1718	Quitte la colonie peu après 1744
Jean	Maurice	30/04/1722	20/03/1762
Laroche	Michel	14/08/1689	04/03/1764
Remonneau	Charles	Vers 1676	18/01/1765
St-Hubert	Jacques	22/11/1716	05/01/1758
Vique	Antoine	Vers 1710	XX/09/1751
Voyer	Pierre	16/09/1701	13/09/1759
Cuisiniers			
Bourguet	Claude	18/11/1794	07/10/1750
Duclos	Jean-François	Vers 1712	21/05/1770
Leroux	Louis	27/01/1714	13/03/1803
Pâtissier			
Boissy Lagrillade	Julien	Vers 1646	09/09/1723
Traiteur			
Dubeau	Charles	Vers 1711	12/10/1759

Sources : Actes de baptêmes et de sépulture des 41 artisans alimentaires

ANNEXE B : EXTRAIT DU RECENSEMENT DE 1744

Pierre Emend	52 ans
M.-Madel. Miguel, sa femme	54 "
Enfants:	
Pierre	34 "
Joseph	22 "
Michel	14 "
Nicolas	12 "
Antoine	9 "
M.-Joseph	27 "
Henry Albert de St-Vincent, Lieutenant dans les troupes	45 "
Enfants:	
Claude-Thomas	17 "
Charles	12 "
M.-Thérèse	39 "
Domestique:	
François, sauvage de nation	12 "
Thérèse, sauvagesse	26 "
M.-Anne Beaufort	30 "
Jean-Bte Duford	35 "
Louise-Georgette Dery, sa femme	
Enfant:	
M.-Madeleine	2 "
Louis Leroux, cuisinier	30 "
Catherine Dignan, sa femme	26 "
Domestique:	
Louise Leprie	17 "
J.-Bapt. Maloin, maçon	35 "
M.-Joseph Delorme, sa femme	26 "
Enfants:	
Jean-François	5 "
M.-Joseph	1 "
Ursule	2 "
Jean-François Duclos, cuisinier	32 "
Marie-Angélique Buisson	19 "
Noël Beliveau, journalier	39 "
Marguerite Hot, sa femme	28 "
Enfants:	
Pierre	6 "
Joseph	3 "
Jean	2 "
M.-Joseph	4½ "
Louise, enfant du roi (Métarde)	2 mois

ANNEXE C : EXEMPLE DE FICHE DE FAMILLE

n° 117337		Époux		n° 117338		Épouse	
Nom : Bonneville				Nom : Halle			
Prénom(s) : François				Prénom(s) : Marie-Louise			
Date : 1743-10-21				Lieu : Québec			

Date	Lieu		Date	Lieu
1713	St-Sauveur arch. Besançon	Naissance	1719-03-18	Pointe-de-Lévy (Lançon)
1713	St-Sauveur arch. Besançon	Baptême	1719-08-17	Pointe-de-Lévy (Lançon)
1754-1770	-	Décès	1754-06-28	Québec (Notre-Dame-de-Québec)
1754-1770	-	Sépulture	1754-06-28	Québec (Notre-Dame-de-Québec)

Enfants

[illegible]

BIBLIOGRAPHIE

I. Sources

a. Sources manuscrites

Bibliothèque et Archives nationales du Québec – Centre de Québec, Greffes de notaire :

ADHÉMAR DE SAINT-MARTIN, Jean-Baptiste (Montréal), 1714-1754.

AUMASSON DE COURVILLE, Louis-Léonard (Montréal), 1754-1781.

BARBEL, Jacques (Québec), 1703-1740.

BAROLET, Claude (Québec), 1728-1761.

BERTHELOT-DARTIGNY, Michel-Amable (Québec), 1773-1786.

BOISSEAU, Nicolas (Québec), 1730-1744.

BOUCAULT DE GODEFEUS, Gilbert (Québec), 1736-1756.

CHAMBALON, Louis (Québec), 1692-1716.

CRESPIN, Antoine (Québec), 1751-1782.

DANRE DE BLANZY, Louis-Claude (Montréal), 1738-1760.

DUBREUIL, Jean-Étienne (Québec), 1708-1734.

DULAURENT, Christophe-Hilarion (Québec), 1734-1759.

DUPRAC, Noël (Québec) 1723-1748.

FILLION, Michel (Québec), 1660-1688.

FORTIER, Joseph (Québec), 1731-1775.

FOUCHER, Antoine (Montréal) 1746-1800.

GENAPLES DE BELLEFONDS, François (Québec), 1682-1709.

HICHÉ, Henri (Québec), 1725-1736.

LACETIÈRE, Florent de (Québec), 1702-1728.

LATOUR, Jean de (Québec), 1736-1741.

LEMAÎTRE-LAMORILLE, François (Québec), 1761-1766.

LEPROUST, Jean (Trois-Rivières), 1746-1761.

LETESTU, Charles-Étienne (Montréal), 1780-1809.

LEVESQUE, Nicolas Charles Louis (Québec), 1722 – 1795.

LOUET, Claude (Québec), 1739-1767.

LOUET, Jean-Claude (Québec), 1718-1737.

MEZIÈRES, Pierre (Montréal), 1758-1786.
 MOREAU, François-Emmanuel (Québec), 1750-1765.
 PANET, Jean-Antoine (Québec), 1772-1786.
 PANET, Jean-Claude (Québec), 1744-1775.
 PARENT, Pierre (Québec), 1748-1776.
 PETIT DIT GOBIN, Pierre (Trois-Rivières), 1721-1735.
 PILLARD, Louis (Trois-Rivières), 1736-1767.
 PINGUET DE VAUCOUR, Jacques-Nicolas (Québec), 1726-1748.
 PINGUET DE VAUCOUR, Nicolas (Québec), 1749-1751.
 PLANTE, Bernard (Québec), 1772-1782.
 RAGEOT DE BEAURIVAGE, François (Québec), 1709-1753.
 RAGEOT DE SAINT-LUC, Charles (Québec), 1695-1702.
 RIVERIN, Joseph (Québec), 1773-1808.
 RIVET DIT CAVALIER, Pierre (Québec), 1707-1719.
 ROUSSEAU, François-Dominique (Québec), 1768-1788.
 SAILLANT DE COLLÉGIEN, Jean-Antoine (Québec), 1750-1776.
 SANGUINET, Simon (Québec), 1748-1771.
 SIMONNET, François (Montréal), 1737-1778.

b. Outils de recherche et sources imprimées

- Bibliothèque et Archives nationales du Québec. *Recensements paroissiaux de Notre-Dame-de-Québec* [site Web]. Consulté le 4 septembre 2017. http://www.banq.qc.ca/archives/genealogie_histoire_familiale/ressources/bd/instr_recensement/recensement/.
- CHARBONNEAU, Hubert, et Jacques LÉGARE (dir.). *Répertoire des baptêmes, mariages et sépultures du Québec ancien*. Montréal, Université de Montréal, 1980, 47 vol., 689 p.
- LAFONTAINE, André. *Recensements annotés de la ville de Québec, 1716 et 1744*. Sherbrooke, 1983, 426 p.
- LAFORTUNE, Hélène et Normand ROBERT (dir.). Parchemin. Banque de données notariales, 1626-1794, sur le site Société de recherche historique Archiv-Histo. Consulté le 10 octobre 2017. <https://www.prhd-igd.com/fr/les-actes>.

UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL. Programme de recherche en démographie historique, sur le site PRDH-IGD [Banque de données]. Page consultée le 10 octobre 2017. <http://www.genealogie.umontreal.ca/fr>.

UNIVERSITÉ DE TORONTO ET UNIVERSITÉ LAVAL. Dictionnaire biographique du Canada en ligne. [en ligne], <http://www.biographi.ca/index-f.html>.

II. Ouvrages généraux

HAMELIN, Jean. *Économie et société en Nouvelle-France. Deuxième partie : Les gens de métiers*. Paris, École Pratique des Hautes Études de Paris, 1960, p.75-135.

LACHANCE, André. *Vivre à la ville en Nouvelle-France*. Montréal, Éditions Libre Expression, 2004, 307 p.

MATHIEU, Jacques. *La Nouvelle-France. Les Français en Amérique du Nord XVI^e-XVIII^e siècle*. Québec, PUL, 2001, 284 p.

III. Études

a. Monographies et ouvrages collectifs

ALFANI, Guido, Vincent GOURDON et Isabelle ROBIN dir. *Le parrainage en Europe et en Amérique. Pratiques de longue durée (XVI^e-XXI^e siècle)*. Bruxelles, Peter Lang, 2016, 487 p.

AUDET, Bernard. *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*. Québec, éditions GID, 2001, 367 p.

BRUN, Josette. *Vie et mort du couple en Nouvelle-France : Québec et Louisbourg au XVIII^e siècle*. Montréal, McGill-Queen's University Press, 2006, 185 p.

BURGUIÈRE, André, et al. *Histoire de la famille*, vol. 2, Paris, Armand Collin, 1986, 639 p.

CÔTÉ, André. *Joseph-Michel Cadet*. Québec, Septentrion, 1998, 402 p.

DECHÈNE, Louise. *Habitants et marchands de Montréal*. Paris, Librairie Plon, 1974, 532 p.

DECHÈNE, Louise. *Le partage des subsistances au Canada sous le Régime français*. Montréal, Éditions de Boréal, 1992, 283 p.

DESCHÈNES, Gaston, et Denis VAUGEOIS. dir. *Vivre la Conquête, tome 1*. Québec, Septentrion, 2013, 264 p.

DESLOGES, Yvon. *À table en Nouvelle-France*. Québec, Septentrion, 2009, 232 p.

FERLAND, Catherine. *Bacchus en Canada : Boissons, buveurs et ivresses en Nouvelle-France*. Québec, Septentrion, 2010, 413 p.

- FINE, Agnès. *Parrains, marraines. La parenté spirituelle en Europe*. Paris, Fayard, 1994, 389 p.
- FOURNIER, Martin. *Jardins et potagers en Nouvelle-France. Joie de vivre et patrimoine culinaire*. Québec, Septentrion, 2004, 246 p.
- FURET, François, et Jaques OZOUF (dir.). *Lire et écrire. Tome 2*, Paris, Édition de Minuit, 1977, 380 p.
- GOUSSE, Suzanne. *Couturières en Nouvelle-France*. Québec, Septentrion, 2013, 280 p.
- GOY, J., et J.-P. WALLOT, dir., *Évolution et éclatement du monde rural : structures, fonctionnement et évolution différentielle des sociétés rurales françaises et québécoises, XVII^e-XX^e siècles* (Rochefort, 5-8 juillet 1982). Montréal/Paris, École des hautes études en sciences sociales/Les Presses de l'Université de Montréal, 1986, 519 p.
- GAUVREAU, Danielle. *Québec : Une Ville et Sa Population Au Temps de la Nouvelle-France*. Québec, Presses de l'Université de Québec, 1983, 258 p.
- HARDY, Jean-Pierre. *Jardins et jardiniers laurentiens 1660-1800. Creuse le temps, creuse la terre*. Québec, Septentrion, 2016, 298 p.
- HARDY, Jean-Pierre, et David-Thierry RUDDEL. *Les apprentis artisans, 1660-1815*. Montréal, Presses de l'Université du Québec, 1977, 220 p.
- KAPLAN, Stephen L. *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*. Paris, Fayard, 1993, 768 p.
- LABERGE, Alain, dir. *Histoire de la Côte du Sud*. Québec, Institut québécois de recherche sur la culture, 1993, 647 p.
- MATHIEU, Jacques. *Le commerce entre la Nouvelle-France et les Antilles au XVIII^e siècle*. Montréal, Éditions Fides, 1981, 276 p.
- MATHIEU, Jacques, et Sophie IMBEAULT. *La guerre des Canadiens, 1756-1763*. Québec, Septentrion, 2013, 280 p.
- MCCULLOUGH, Alan Bruce. *La monnaie et le change au Canada : des premiers temps jusqu'à 1900*. Ottawa, Parcs Canada, 1987, 316 p.
- NISH, Cameron. *Les Bourgeois-gentilshommes de la Nouvelle-France, 1729-1748*. Montréal et Paris, Fides, 1968, 202 p.
- PENDERGAST, James F. *The Origin of Maple Sugar*. Ottawa, National Museums of Canada/National Museum of Natural Sciences, 1982, 80 p.
- POWELL, James. *Le dollar canadien : une perspective historique*. Banque du Canada, 2005, 125 p.
- RIBORDY, Geneviève. *Les prénoms de nos ancêtres*. Québec, Septentrion (1995), 187 p.
- ROUSSEAU, François. *L'œuvre de chère en Nouvelle-France : Le régime des malades à l'hôtel-Dieu de Québec*. Québec, Presses de l'Université Laval, 1983, 444 p.

TILLY, Louise A., et Joan SCOTT. *Les femmes, le travail et la famille*. Petite bibliothèque Payot, 2002, 389 p.

VERRETTE, Michel. *L'alphabétisation au Québec 1660-1900 : en marche vers la modernité culturelle*. Québec, Septentrion, 1999, 192 p.

b. Articles et contributions à un ouvrage collectif

BAULANT, Micheline, Christian DESSUREAULT et John DICKINSON. « Niveau de vie comparé des paysans briard et québécois, 1700-1804 ». Dans Rolande Bonnain, Gérard Bouchard et Joseph Goy dir., *Transmettre, hériter, succéder, la reproduction familiale en milieu rural, France-Québec, XVIII^e-XX^e siècles*. Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1992, p. 168-174.

BESSIÈRE, Arnaud (s. d.). « Groupes sociaux ». Musée Canadien de l'histoire. Consulté le 5 mars 2021. <https://www.museedelhistoire.ca/musee-virtuel-de-la-nouvelle-france/population/groupes-sociaux/>

BEUTLER, Corinne. « Le rôle du blé à Montréal sous le régime seigneurial ». *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 36, n° 2 (septembre 1982), p. 163-306.

BIDART, Claire. « Sociabilités : quelques variables ». *Revue française de sociologie*, vol. 29 n° 4 (1988), p. 621-648.

BOUCHARD, Dominique. « La culture matérielle des Canadiens au XVIII^e siècle : analyse du niveau de vie des artisans du fer ». *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 47, n° 4 (1994), p. 479-498.

BOUCHARD, Gérard. « La reproduction familiale en terroirs neufs ». *Annales*, vol. 48, n° 2 (1993), p. 421-451.

CARDIN, Martine, et Guy DESMARAIS. « Les contrats de mariage au Bas-Canada : étude préliminaire ». *Cahiers d'histoire*, vol. 3, n°2 (1983), p.44-63.

CROWSTON, Clare Haru. « L'apprentissage hors des corporations : Les formations professionnelles alternatives à Paris sous l'Ancien Régime ». *Annales, Histoire, Sciences Sociales*, vol. 60, n° 2 (Mar. — Apr., 2005), p. 409-441.

DESBARATS, Catherine. « Les deniers du Roi dans l'économie canadienne du XVIII^e siècle ». Dans Dépatie et al, *Vingt ans après Habitants et marchands*. Montréal, McGill-Queen's University Press, 1994, 297 p.

DESLANDRES, Dominique. « Femmes devant le tribunal du roi : la culture judiciaire des appelantes dans les archives de la juridiction royale de Montréal (1693-1760) ». *Les cahiers des dix*, n° 71 (2017), p. 35-63.

DESLAURIERS, Hélène, et Christian RIOUX. *Conditions de vie dans la Dauphine de 1760 à 1800*. Québec, Parcs Canada, 1982, Rapport sur microfiche n° 49.

- DESLOGES, Yvon (s. d.). « Alimentation ». Musée Canadien de l'histoire. Consulté le 5 mars 2021. <https://www.museedelhistoire.ca/musee-virtuel-de-la-nouvelle-france/vie-quotidienne/alimentation/>
- DESLOGES, Yvon. « Les Québécois francophones et leur “identité” alimentaire : de Cartier à Expo 67. » *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*. vol. 3, n° 1 (2011).
- DESLOGES, Yvon, et Marc LAFRANCE. « Dynamique de croissance et société urbaine : Québec au XVIII^e siècle ». *Histoire sociale*, vol. 21, n° 42 (1988), p. 251-267.
- DÉPATIE, Sylvie. « Jardins et vergers à Montréal au XVIII^e siècle ». Dans Sylvie Dépatie et al., dir. *Vingt ans après Habitants et marchands : lectures de l'histoire des XVII^e et XVIII^e siècles canadiens*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 1998, p. 226-253.
- DÉPATIE, Sylvie. « Le faire-valoir indirect au Canada au XVIII^e siècle ». *Revue d'histoire de l'Amérique française*. vol. 72, n° 2 (2018), p. 5-39.
- DESSUREAULT, Christian. « Reproduction sociale dans le Québec préindustriel : les “élus” et les “exclus” ». Dans Gérard Bouchard, John A. Dickinson et Joseph Goy, dir. *Les exclus de la terre en France et au Québec XVII^e-XX^e siècles, la reproduction familiale dans la différence*, Québec, Septentrion, 1998, p. 51-72.
- DICKINSON, John. « Réflexions sur la police en Nouvelle-France ». *McGill Law Journal*, vol. 32, (1987), p. 496-522
- DUFRESNE, Sylvie. « Au carrefour des cultures et des échanges : le pain de Montréal ». *Cap-aux-Diamants*, n° 78 (2004), p 10-14.
- DUGUAY, Pierre. *La recherche de la confiance : 400 ans d'histoire de la monnaie, de la Nouvelle-France au Canada d'aujourd'hui*. Banque du Canada [en ligne], 2008, 29 p.
- FERLAND, Catherine. « Nectar et ambrosie : la consommation des boissons alcooliques chez l'élite de la Nouvelle-France au XVIII^e siècle ». *Revue d'histoire d'Amérique française*, vol. 58, n° 4 (printemps 2005), p. 475–505.
- FYSON, Donald. « Du pain au madère : l'alimentation à Montréal au début du XIX^e siècle ». *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 46, n° 1 (été 1992), p. 67-90.
- FYSON, Donald. « Les titres honorifiques au Québec après la Conquête, 1759-1791 : de l'écuyer français à l'esquire britannique? ». Dans Laurent Turcot et Thierry Nootens, dir., *Une histoire de la politesse au Québec*, Québec, Septentrion, 2015, p. 69-91.
- GAUVREAU, Danielle. « Nuptialité et catégories professionnelles à Québec pendant le régime français ». *Sociologie et sociétés*, vol. 19, n° 1 (avril 1987), p. 25–36.

- GINZBERG, Carlo. « “Signes, traces, pistes” Racines d’un paradigme de l’indice ». *Le Débat*, n° 6 (1980), p. 3-44.
- GRENIER, Benoît. « Seigneurs résidants et notabilité dans la Vallée du Saint-Laurent ». *Annales de Bretagne et des pays de l’ouest*, vol. 110, n° 2 (2003), p. 59-75.
- GRENIER Benoît, et Catherine FERLAND. « Quelque longue que soit l’absence : procurations et pouvoir féminin à Québec au XVIII^e siècle ». *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, n° 37 (2013), p. 197-225.
- GREVET, René. « L’alphabétisation urbaine sous l’Ancien Régime : l’exemple de Saint-Omer ». *Revue du Nord*, n° 266 (1985), p. 609-632.
- GROULX, François, et Jean-Richard GAUTHIER. « Résidence et liens de parenté des artisans de Montréal en 1741 ». *Scientia Canadensis*, vol. 24 (2000), p. 7-25.
- GUILLOREL, Eva. « De l’armée au séminaire : l’itinéraire et l’œuvre de Pierre Collas, migrant éphémère en Nouvelle-France (1698-1703) ». *Revue de BANQ*, n° 4 (2012), p. 20-31.
- HARDY, Jean-Pierre. « Quelques aspects du niveau de richesse et de la vie matérielle des artisans de Québec et de Montréal, 1740-1755 ». *Revue d’histoire de l’Amérique française*, vol. 40, n° 3 (1987), p. 339-372.
- HARRIS, Cole. « The French Background of Immigrants to Canada Before 1700 ». *Cahiers de géographie du Québec*, vol. 16, n° 38 (1972), p. 313-324.
- JURATIC, Sabine, et Nicole PELLEGRIN. « Femmes, villes et travail en France dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle ». *Histoire, économie et société*, vol. 13, n° 3 (1994), 477-500 p.
- LABIGNETTE, Jean-Éric. « La farine dans la Nouvelle-France ». *Revue d’histoire de l’Amérique française*, vol. 17, n° 4 (mars 1964), p. 490-503.
- LANDRY, Yves, et Jacques LÉGARÉ. « Le cycle de vie familiale en Nouvelle-France : méthodologie et application à un échantillon ». *Histoire Sociale*, vol. 13, n° 3 (1984), p. 8-20.
- LARIN, Robert. « L’exode de la Conquête ». *Cap-aux-diamants*, n° 99 (2009), p. 38-41.
- LAVALLÉE, Louis. « La vie et la pratique d’un notaire rural sous le régime français ». *Revue d’histoire de l’Amérique française*, vol. 47, n° 4 (1994), p. 499-519.
- LAVALLÉE, Louis. « Les archives notariales et l’histoire sociale de la Nouvelle-France ». *Revue d’histoire de l’Amérique française*, vol. 28, n° 3 (1974), p. 385-403.
- LUTHER VIRET, Jérôme. « La reproduction familiale en Nouvelle-France (XVII^e-XIX^e siècles) ». *Histoire et sociétés rurales*, vol. 46 (2016), p. 97-123.
- MASSICOTTE, Daniel. « Droit des contrats et pratiques contractuelles en droit romain et dans la coutume de Paris ». *Les cahiers du droits*, vol. 37, n° 4 (1996), p. 1053-1107.

- MASSICOTTE, Daniel. « Stratification sociale et différenciation spatiale en milieu urbain pré-industriel : Le cas des locataires montréalais, 1731-1741 ». *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 44, n° 1 (1990), p. 61-83.
- MATHIEU, Jacques, Pauline THERRIEN-FORTIER et Rénald LESSARD. « Mobilité et sédentarité : stratégies familiales en Nouvelle-France ». *Recherches sociographiques*, vol. 28, n° 2-3 (1987), p. 211-227.
- MICHEL, Louis. « Varennes et Verchères des origines au milieu du XIX^e siècle. État d'une enquête ». Dans J. Goy et J.-P. Wallot, dir., *Évolution et éclatement du monde rural. France-Québec XVII^e-XX^e siècles*, Paris/Montréal, 1986, p. 325-340.
- MOOGK, Peter. « Apprenticeship Indentures: A Key to Artisan Life in New France ». *Historical Papers of the Canadian Historical Society*, (1971), p. 65-83.
- MOOGK, Peter. « Rank in New France: Reconstructing a Society from Notarial Documents ». *Histoire sociale*, vol. 8 (1975), p. 34-53.
- NISH, Cameron. « Une bourgeoisie coloniale en Nouvelle-France ». *L'Actualité Économique*, vol. 39, n° 2 (1963), p. 240-265.
- OUELLET, Fernand. « Propriété seigneuriale et groupes sociaux dans la vallée du Saint-Laurent (1663-1840) ». *Revue de l'Université d'Ottawa*, vol. 47, n° 1 (1980), p. 183-213.
- PAQUET, Gilles, et Jean-Pierre WALLOT. « Stratégie foncière de l'habitant : Québec (1790-1835) ». *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 39, n° 1 (1989), p. 551-581.
- PERRIER, Jocelyne. « Les techniques et le commerce de la tannerie à Montréal au XVIII^e siècle ». *Scientia Canadensis*, vol. 24 (2000), p. 51-72.
- POSTOLEC, Geneviève. « Alliances matrimoniales et patrimoine foncier en Nouvelle-France : Neufville de 1669 à 1782 ». *Mélanges de l'École française de Rome*, vol. 110, n° 1 (1998), p. 409-412.
- ROOT, Hilton L., et Jean-François SENÉ. « Politiques frumentaires et violence collective en Europe au XVIII^e siècle ». *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol. 45, n° 1 (1990), p. 167-189.
- ROY, Michel. « Les marchés alimentaires parisiens et l'espace urbain du XVII^e au XIX^e siècle ». *Histoire, économie & société*, vol. 17, n° 4, (1998), p. 693-710.
- ROY, Raymond, et Hubert Charbonneau. « Le contenu des registres paroissiaux canadiens du XVII^e siècle ». *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 30, n° 1 (1976), p. 85-97.
- RUGGIU, François-Joseph. « A Way Out of the Crisis: Methodologies of Early Modern Social History in France ». *Cultural and Social History*, vol. 6, n° 1 (2009), p. 65-85.

- SARAZIN, Jean-Yves. « L'historien et le notaire : acquis et perspectives de l'étude des actes privés de la France moderne ». *Bibliothèque de l'école des chartes*, vol. 160, n° 1 (2002), p. 229-270.
- STONE, Lawrence. « Prosopography ». *Daedalus*, vol. 100, n° 1, (1971), p. 46-79.
- THIVIERGE, Marise. « Les artisans du cuir à Québec ». *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 34, n° 3 (décembre 1980), p. 331-509.
- VERRETTE, Michel. « L'alphabétisation de la population de la ville de Québec de 1750 à 1849 ». *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 39, n° 1 (1985), p. 51-76.
- ZOLTVANY, Yves F. « Esquisse de la Coutume de Paris ». *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 25, n° 3 (décembre 1971), p. 365-384.

c. Mémoires et thèses

- AMOREVIETA-GENTIL, Marilyn. « Les niveaux et les facteurs déterminants de la mortalité infantile en Nouvelle-France et au début du Régime Anglais ». Thèse de doctorat (histoire), Université de Montréal, 2009, 291 p.
- BESSIÈRE, Arnaud. « La domesticité dans la colonie laurentienne au XVII^e siècle et au début du XVIII^e siècle (1640-1710) ». Thèse de doctorat (histoire), UQAM et Sorbonne, 2007, 571 p.
- DESBIENS, Josée. « Le niveau de vie et l'univers domestique des artisans montréalais entre 1740 et 1809 ». Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Montréal, 1991, 115 p.
- FORTIN, Jonathan. « Le célibat féminin à Québec et Montréal au XVIII^e siècle : travail, famille et sociabilité ». Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Sherbrooke, 176 p.
- GRENIER, Benoît. « Gentilshommes campagnards de la Nouvelle-France : présence seigneuriale et sociabilité rurale dans la vallée du Saint-Laurent à l'époque préindustrielle ». Thèse de doctorat (histoire), Université Laval et Université de Rennes 2, 2005, p. 178-179.
- JETTÉ, Marie-Ève. « Du billet au procès : le crédit et le recouvrement des dettes par Jacques Leber et Charles de Couagne, marchands de Montréal au XVII^e siècle ». Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Sherbrooke, 2015, 105 p.
- LAMONDE, Robert. « Les boulangers de Montréal, de la fondation à 1750. Étude d'histoire socio-économique ». Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Montréal, 1997, 210 p.
- LANGLOIS, France-Isabelle. « Familles de charpentiers et de menuisiers à Montréal au XVIII^e siècle. Alliances matrimoniales et reproduction sociale ». Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Montréal, 1997, 212 p.

LOGETTE, Jérôme. « Artisans et industries en milieu rural au Québec avant 1851 : l'exemple de l'île Jésus ». Mémoire de maîtrise (histoire), Université du Québec à Montréal, 2006, 138 p.

PERRON, Mathieu. « Le “Parlement du peuple” : enjeux politiques et sociaux des tavernes, auberges et *coffeehouses* du district de Québec (1759-1775) ». Mémoire de maîtrise (histoire), Université de Sherbrooke, 2014, 213 p.

PRÉVOST, Marie-France. « Le recensement de Québec de 1744 : une fenêtre sur le travail des femmes au Canada sous le régime français ». Mémoire de maîtrise (histoire) Sherbrooke, Université de Sherbrooke, 2019, 188 p.

IV. Site Web

Centre d'Archives de Vaudreuil-Soulanges (s.d.). *Centre d'Archives de Vaudreuil-Soulanges* [site Web]. Consulté le 17 novembre 2020.
<https://www.archivesvs.org/histo/lettres-fc/monnaie.html>